

HÀ NỘI

*phố phường*



## Mục lục

### **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Những Biển Hàng**

Người Pháp có Paris, người Anh có London, người Tàu có Thượng Hải... Trong các sách vở, trên các báo chí, họ nói đến thành phố của họ một cách tha thiết, mến yêu... Ta phải nghe người Pháp nói đến Paris, người ở Paris, mới hiểu được sự yêu quý ấy đến bậc nào.

Chúng ta cũng có Hà Nội, một thành phố có nhiều vẻ đẹp, vì Hà

Nội đẹp thật (chúng ta chỉ còn tìm những vẻ đẹp ấy ra), và cũng vì chúng ta yêu mến. Yêu mến Hà Nội với tâm hồn người Hà Nội, cũng như người Parisien chính hiệu yêu mến Paris... Trong những cuộc phiếm du, - phiếm du ngoài các phố Hà Nội là một cái thú vô song chỉ người Hà Nội có - ta nên chú ý đến những nét đổi thay của thành phố, nên nhận xét những vẻ đẹp cũng như vẻ xấu của phố phường, thân mật với những thú vui chơi hay những cảnh lâm than, với những người Hà Nội cũng như ta.

Hà Nội có một sức quyến rũ đối với các người ở nơi khác... Ở những

hang cùng ngõ hẻm của làng xa,  
hay ở những nương mật thắm trong  
rừng núi, ban chiều vẫn có nhiều  
người ngóng về một phương trời để  
cố trông cái ánh sáng mờ của Hà  
Nội chiếu lên nền mây. Để cho  
những người mong ước kinh kì ấy,  
và để cho những người ở Hà Nội,  
chúng ta khuyến khích yêu mến Hà  
Nội hơn, chúng ta nói đến tất cả  
những vẻ riêng của Hà Nội, khiến  
mọi sự đổi thay trong ba sáu phố  
phường đều có tiếng vang ra khắp  
mọi nơi.

**THẠCH LAM**

Trước hết có hiệu trâu vàng, hân

thế. Ấy là câu chuyện huyền  
thoại của ông Khổng Minh Không đã  
được hình tượng ra bằng hai cái  
biển. Rồi đến hiệu bò vàng, cá chép  
vàng (cá chép hóa long thì đúng  
hơn và con cá này đã trái tật chạy  
lên Hàng Ngang rồi), con lạc đà  
không biết đến đây để làm gì?, con  
gà sống kim kê hản thoi, con hươu  
sao, con kỳ lân, con phượng (lai  
hoàng), con rùa rùa (kim quy), con  
rùa rùa này về núi rồi, con vịt che ô,  
con voi (con này cũng về rừng), và  
con tê giác. Các nhà hàng còn lâu  
mới dùng hết được tên các loài vật.  
Và chúng ta nên nhận rằng trong  
các con vật đã dùng, không có con

nào dữ cả. Con tê giác thì kể là vật dữ, nhưng con tê giác ở Hàng Đào thì lành lắm: nó không cắn ai bao giờ. Không có hổ vàng hay sư tử vàng, chẳng hạn. Vì những con vật trên kia là những con vật thần linh chẳng, hay là những con vật chỉ lành có thể gợi lòng tin của khách mua? Con trâu, con hươu, con bò ... Những con vật này có làm hại được ai bao giờ đâu? Vào nhà con trâu, con hươu mua vải, lụa, chắc không bị hớ, chắc sẽ được nhà hàng tiếp đãi niềm nở và tử tế (như các bà bán hàng Việt Nam biết tiếp khi khách chỉ mặc cả mà không mua, hay muốn mua mà trả rẻ), và nếu

họ có bị đại như một con bò thì cũng được an ủi rằng ít ra cũng là một con bò vàng.

Tôi chỉ không hiểu tại sao bỗng dưng lại có con lạc đà. Con vật này hình như lạc loài vào đám ấy, giữa những con vật mà nó không quen bao giờ. Người phương Tây khinh ai thường gọi: cái anh lạc đà ấy ...

Theo nghĩa đó thì con lạc đà ám chỉ nhà hàng hay khách mua hàng?

Chúng ta còn phải hỏi tại sao con vật khác không được dùng, và tại sao địa phận chúng chỉ có phố Hàng Đào thôi. Lên đến Hàng Ngang, xuống đến Bồ Hồ, là đã không có loài vật rồi (con cá hóa long lên

Hàng Ngang là trái với lễ trời).  
Có một người kể chuyện với tôi rằng  
đó là tại nhà hàng ganh tị nhau.  
Nguyên hồi bấy giờ phố hàng Đào  
còn hẹp, nhà hai bên phố không  
cách nhau xa mấy. Có hai ông chủ  
hiệu to, ngẫu nhiên một hôm cùng  
có một ý, là lấy con hươu làm biểu  
hiệu. Hai con hươu cùng treo một  
lúc. Có nhiều sự nhầm lẫn xảy ra về  
sau, nhưng hai ông cùng ganh,  
không ông nào chịu đổi con khác.  
Như thế được một năm. Rồi bỗng  
nhiên, một ông lấy ngay con báo  
làm biểu hiện, và phao ngôn lên  
rằng chỉ ít lâu bữa là báo sẽ cắn  
hươu chết. Ông chủ hiệu kia tức khí



lấy biển hiệu con hổ và phao ngược lại.

Ông chủ hiệu này chẳng chịu kém đối ngay con báo ra con sư tử. Ông kia cũng lập tức đổi ra con voi.

Đến con voi thì ông này tức quá: vì không có con nào khỏe hơn con nữa. Voi đứng đầu trong giống vật rồi. Chỉ có cách làm con voi hơn.

Thế rồi ông làm con voi to hơn. Ông kia cũng chẳng chịu kém, lại làm con voi to hơn nữa. Hai con voi cứ thi nhau mà to mãi ra. Phốt thì hẹp, cho nên một ngày kia hai con voi đụng vò nhau, lấp cả lối đi.

Việc đến cửa quan. Ông quan phân xử, bắt voi hai bên đều bé lại, và ra

lệnh từ đây chỉ được dùng những con vật hiền (như voi chẳng hạn) làm biển hàng mà thôi. Những con vật dữ như báo, hổ, gấu, mèo ... đều cấm tiệt.

Ấy là người ta kể cho tôi nghe câu chuyện như thế. Chuyện chả biết có thật hay bịa, nhưng giảng tại sao người ta không dùng các thú vật dữ thì có (tuy vậy, con tê giác?), còn tại sao các vật chỉ có phạm vi phố Hàng Đào, không lên Hàng Ngang, không xuống Bồ Hồ, thì tuyệt nhiên không.

**Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phương, Người Ta Viết Chữ Tây**

Cái biển hàng nào viết bằng chữ Pháp đầu tiên treo ở phố Hà Nội? Thật khó mà biết được. Nó là một điều thuộc về lịch sử cần phải tìm ra, để đánh dấu cái ngày mà một con người Việt Nam bắt đầu dùng thứ chữ phong phú nhất phương Tây.

Từ bấy đến nay, ít ra cũng ngoài sáu chục năm. Sáu chục năm người mình học chữ Pháp, tưởng đã đến lúc thâm thái được hoàn toàn. Bây giờ các biển hàng viết chữ Pháp chiếm đến chín phần mười trong các biển hàng. Nhiều hàng, tuy chỉ giao thiệp với khách hàng Việt Nam thôi, cũng để toàn chữ Pháp, cũng như

ngày xưa họ toàn dùng chữ nho.

Ngày tôi còn nhỏ, ông thầy dạy vẽ của tôi bỏ nghề ra mở một xưởng vẽ ở phố Bờ Hồ. Ngoài cửa hàng treo một cái biển vẽ một cái gái rất xinh chỉ tay vào mấy dòng chữ. Vì cô gái, tôi đi học vẽ lần nào cũng đứng lại nhìn, và vì vậy mới thuộc mấy dòng chữ đó đến bây giờ. Mấy dòng chữ như thế này: "Ici, il existe un dessinateur portraitiste, aquarelliste et architecture".

Đã hơn mười năm rồi, mà mỗi lần nhớ đến câu chữ Pháp ấy tôi cũng không khỏi buồn cười. Nhân thể hôm nay tôi nảy ra cái ý muốn dạo qua tất cả Ba mươi sáu phố của

chốn "nghìn năm văn vật" này để  
đọc các biển hàng chữ Pháp, và  
xem người mình dùng chữ Pháp đã  
tiến bộ đến bậc nào.

Thì quả thực đã tiến bộ rất nhiều:  
Này đây những biển: Salon de  
coiffeur, X ... bon coiffure, T.D.  
Coiffeur de Beauté, hay; M. librairie,  
mercerie, relieur, M.S. Prothèse  
dentaire, Beauté hygiénique de la  
bouche, M.S dorure et dargenture,  
T.T fabricant de pousse pousse,  
T.O vente et réperateur de machine  
de tout sorte, D.T. Ferronnerie,  
quinconnerie, H. Vanerie, O. Serée,  
Filets de sports. Chữ Élegant hình  
như được nhiều người yêu chuộng

nhất: vì tỏ ra élégant có phải không?

P.T. Coiffeur élégant (Bách Mai),  
Boulangerie élégant (Hàng Bông), A  
la coupe de Paris - D.M. tailleur  
élégant (Hàng Quạt), Aux paradis  
des élégant ... (Lê Quý Đôn), hiệu  
này đầu trước là: Au gout des  
élégant ... P.T. Tailleur des  
élégants (Hàng Quạt) ...

Toàn những Éléancel à Élegance,  
thật xứng đáng với (Hà thành hoa  
lệ).

Và tôi nhận thấy, nội trong các hiệu  
dùng nhiều chữ tây nhất, và dùng  
một cách đáng yêu nhất là hiệu thợ  
may. Có lẽ vì các ông chủ hiệu đó

may quần áo cho thiên hạ nên họ tự nghĩ như bắt buộc phải dùng chữ Tây mới hợp thời.

Một hiệu khoe các hàng: "Dernieres nouveautés de Paris: laine Elboeuf, laine Red Star, laine Dormeuse ..." (qui fait bien dormir - hẳn thế).

Hiệu kia: "laine pieds de poule Prince de gales".

Một hiệu khác tham bác cả Tây lẫn ta, và tạo nên một cái tiếng thần tình này: Satin súp.

Nhưng đến tên các hiệu thì sự văn hóa và cầu kỳ thực đã đến cực điểm: "Au parfait tailleur" (Hàng Bông), "Maitre tailleur", "Paris tailleur" (Hàng Quạt). Chữ luxe,

chắc hẳn trong trí các ông chủ hiệu thợ may, là biểu hiện của cái tuyệt đích trong sự sang trọng, nên có đến ba ông dùng: La Mode, tailleur de luxe, D.P.T tailleur de luxe (Hàng Gai), Tr. tailleur de luxe (Lê Quý Đôn), (ông này viết là luxe không có e, ý chừng tỏ ra luxe một bậc nữa). Nhiều ông khác ưa tỏ ra biết tiếng ngoại quốc hơn. Modern tailor (chợ Hôm), Gentlemens modern tailor (hiệu chỉ có một cái máy khâu cũ và tấm vải xanh che bên ngoài) và CH. R Gents? tailor (Hàng Trống) ...

Thế cứ tưởng đã đủ rồi. Ca va, tailleur! (Hàng Trống), De la tenue,



tailleur et de la frantaisie, tailleur (Hàng Trống).

Rồi lại còn: D.T. Spécialist des chemises et des pyjamas; T.L. Coupe incroyable aux pyjamas dirigée par S ...

Nếu một ngày kia chúngta thấy đề: X. Tailleur, prix, soigne, trvail impeceable, coupe modérée, thì cũng chẳng nên ngạc nhiên tý nào.

Nhưng hòn ngọc đẹp nhất có lẽ phải dành riêng cho hiệu này ở phố Hàng Broom: L.S. photographe, marchande de Chinoiserie.

Ấy là mới dạo qua một vài phố đông đúc, chúng ta đã được đọc nhiều câu chữ Pháp lạ lùng như thế rồi. Ở

các hang cùng ngõ hẻm, đối với người tò mò, hẳn còn tìm thấy nhiều cách áp dụng chữ Pháp một cách thần tình hơn nữa.

Nhưng ngẫm kỹ ra thì cũng chẳng nên lấy làm lạ, vì ở một xứ có tờ báo (nghĩa là do hạng trí thức viết), dịch Hôtel de ville là khách sạn của thành phố và Stars à Hollywood là dân tộc Star ở Mỹ châu, thì các ông chủ hiệu trên kia kể còn là giỏi nhiều.

Mà, có phải không, tờ bao Phụ nữ tân văn ở trong Nam đã treo biển "Le Journal des Dames", và tờ Phụ nữ thời đàm ở ngoài Bắc, "La première organe de la femme

Annamite"? .

**Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Hàng Mút, Hàng**  
**Đường, Hàng Muối Trắng Tinh**

Hà Nội đã thay đổi nhiều lắm. Những phố cũ, hẹp và khuất khúc, với những nhà thò ra thụt vào, những mái tường đi xuống từng bậc như cầu thang, những cửa sổ gác nhỏ bé và kín đáo, đã nhường chỗ cho những phố gạch thẳng và rộng rãi, với từng dãy nhà giống nhau đứng xếp hàng. Thẳng và đứng hàng, đó là biểu hiện của văn minh.

Khi ông cầm lái chiếc ô tô thì ông lấy làm dễ chịu vì đường rộng, vì phố thẳng lắm. Nhưng đối với người tản bộ đi chơi, lòng thư thả và mãi tìm sự đẹp, thì phố xá mới không có thú vị gì. Không có những cái khuất khúc dành cho ta nhiều cái bất ngờ, không có một ngọn cây hoa nhô sau bức tường thấp, khiến chúng ta đoán được cả một thửa vườn nhỏ bên trong, ở đây biết đâu lại không thốt tha một vài thiếu nữ khuê các như xưa.

Chỉ còn một vài cái ngõ con ... ngõ Phất Lộc, ngõ Trung Yên ... mấy ngọn cỏ trên mảnh tường cổng ô Quan Chưởng, là gợi dấu vết của Hà

Nội cũ. Ngày ấy, đường hẹp, chắc hàng xóm láng giềng ăn ở với nhau thân mật hơn. Người cùng hàng phố tự coi như có một liên lạc cùng nhau. Bên này một cửa hàng tạp hoá có đầy đủ quả sơn đen, có chồng giấy bản và ống bút nho, có cô hàng thùy mị mà hàng phố vẫn khen là gái đảm đang. Bên kia, nhà một ông cụ Tú, có tiếng trẻ học vang, có cậu học trò xinh trai đứng hầu chè thầy bên tròng kỷ.

Những nhà cũ của ta có một lối kiến trúc riêng. Ở các phố Hà Nội hiện giờ, thỉnh thoảng cũng còn được một vài nhà. Giữa nhà, mảnh sân vuông lộ thiên, có bể non bộ và cá

vàng, có dãy chậu lan, có bể đựng nước, và trên tường có câu đối chữ nho. Đôi khi đi qua, một cánh cửa hé mở, chúng ta được thoáng nhìn vào; bóng một thiếu nữ nhẹ qua sân, hình dáng một ông cụ già cúi mình trên cây cảnh. Tất cả cuộc đời của những kẻ bên trong, cuộc đời xưa, những ý nghĩ cũ, những hy vọng và mong ước khác bây giờ.

Không còn gì của Hà Nội ngoài năm sáu mươi năm trở về trước. Thăng Long của vua Lê, của chúa Trịnh không còn dấu vết nào: đâu còn những cung điện ngày xưa, những phụ đế của các bậc công hầu khanh tướng? Thỉnh thoảng một vài tên

gọi còn nhắc lại, một vài đồng đất còn ghi dấu, thế thôi. Chúng ta không biết được mấy về dĩ vãng, về cảnh phố xá kinh kỳ hồi cụ Lãn Ông, một túi thơ, một bồ thuốc, đi từ Bát Tràng đến Hồ Tây để chữa cho hoàng tử.

Trong một bài báo, tôi đã nói (Hà Nội XVII ẻ siècle) rằng cái "nghệ thuật biến hàng" ở Hà Nội đã mất. Ngày xưa, cái biến hàng còn là một cái gì hơn không chỉ là một cái biến hàng mà thôi. Đó là một bộ gì liên với cơ nghiệp và số vận của người buôn, cái biến hiệu thực hiện của những cố công nhằn nại và những đức tính ngay thật của chủ hàng.

Đề biển phải chọn ngày tốt, phải xin chữ của những người viết giỏi có tiếng, và người ta thận trọng giữ gìn như một thứ của gia bảo ở những cái biển cũ đã tróc sơn, mà gió mưa bao nhiêu năm đã làm lạt cả vàng son, những nét chữ mạnh mẽ và rắn rỏi vẫn còn như nguyên mới. Tôi không khỏi bao giờ đi qua không dừng bước lại ngắm ngía ba chữ đại. "Vạn Thảo Đường" trên cái biển cũ kỹ của hiệu thuốc ấy ở đầu phố Hàng Đường.

Ba chữ "Đông Hưng Viên" cũng sắc nét và còn mới hơn. Ngày trước còn mấy chữ "Cộng Hòa Đường" viết bằng son đỏ tươi, lồi nửa chân nửa



lệ, chữ bay bướm, trông đến thích cả mắt.

Nhưng bây giờ người ta đã xóa đi để thay vào bằng lối chữ "vuông tân thời" trong các quảng cáo báo Tàu hay bằng những chữ điện tím hoa cà, xanh lá mạ đêm đêm sáng ngời một góc trời. Tất cả cái gì cũng thay mới người ta không những thấy có biến hàng, người ta thấy cả bề mặt cái cửa hàng nữa. Và sự thay đổi bề ngoài ấy đem đến cho phố xá Hà Nội một vẻ mới riêng, hơi lạ lùng và đột ngột.

Trong đêm khuya, chúng ta thử dạo chơi các phố, lúc đó không bị những ánh sáng và thức hàng làm lóa mắt.

Lúc đó những cửa hàng mới mở đã đóng cửa, và cái phố với căn nhà đều phô bày vẻ thật. Các nhà chỉ thay đổi có phía dưới sự thay đổi ít khi lên đến tầng trên. Và bây giờ, nếu người ta có phép gì cắt bỏ các tầng dưới và đặt các tầng trên xuống đất, chúng ta sẽ có một hàng phố cũ kỹ với những hàng bát quái, mảnh gương và dơi bay một phố tựa tựa như phố của kinh kỳ xưa, chắc thế.

Có một bạn nào trông coi vẻ vẻ đẹp của thành phố Hà Nội không? Hình như có thì phải, tuy rằng bạn đó không thấy làm cho người ta nói đến mình. Nhưng cái đó không hề

gì, miễn là bạn đó cứ làm việc là đủ.

Ngày trước, ở trước cửa phủ toàn quyền, còn có một nhóm tường mà người ta đã phá đi rồi, cách đây đâu mười năm gì đó. Nhóm tường đó trông xa giống như mâm xôi; ở đỉnh có những hình thù gì, tôi không nhớ, nhưng ở phía dưới, có tượng hai người đàn bà nằm choãi ra như bơi, tóc buông xõa và lẫn mình vào thành bể. Hai người đàn bà đó người ta bảo là hình dung hai con sông Nhị Hà và Mê Kông.

Chúng ta tưởng tượng phong cảnh hồ Hoàn Kiếm với cái mâm xôi bằng đá lù lù ấy. May thay không biết có

ai phản đối, người ta bỏ cái dự định ấy, và đem nhóm tường dựng ở trước cửa phủ Toàn quyền, để rồi sau đó ít lâu phá đi.

Sự phản đối ít lợi ấy có lẽ là công việc của ủy ban coi về vẻ đẹp của thành phố hẳn?

Sau đó ít lâu, một dạo, ngay bên cổng của đền Ngọc Sơn, chúng ta được trông thấy đứng sừng sững và thẳng tắp một cái cột dây điện chẳng chịt và cả đèn điện với những cái "bình tích" bằng sứ trắng, khiến cho cái cột sắt sơn hắc ín đó như một thứ cây già mọi rợ vụng về. Cái cây đó làm cho vẻ đẹp của cổng đền Ngọc Sơn giảm mất đến chín

phần mười.

Nhưng lại may thay, cũng cách sau ít lâu, cái cột đó không còn nữa. Công việc của ủy ban kia chắc thôi. Sau đó ít lâu nữa, cảnh đèn Ngọc Sơn lại chịu phải một sự thêm thắt xấu xa khác.

Có lẽ theo lời yêu cầu của những ai trông nom cái đèn đó, người ta đã cho bắc suốt từ ngoài cổng, qua đầu, vào đến trong đèn, những vòng sắt nện, có những đường uốn lượn ngoằn ngoèo, cũng sơn hắc ín, và để mắc đèn.

Mắc đèn cho sáng, cho tiện những người đi lễ đèn. Một ý tốt, rất tốt. Nhưng sao lại phải trả bằng một

cách bôi nhọ vẻ đẹp của đèn thế? Muốn sáng cổng và sáng cầu thì thiếu gì cách: mắc đèn vào những chỗ lổm khuất khúc của cổng và của cầu: đèn để như thế vừa được kín đáo, vừa không làm giảm vẻ đẹp, không kể cái lỗi ánh sáng đập lại ấy dịu dàng và làm tôn cảnh đèn hơn lên.

Đằng này, mắc những võng sắt với cánh hoa hoét rẽ tiền kia vào cái cổng đẹp để có lối kiến trúc riêng, có vẻ cổ sơ ấy, thực là một cách đập phá mỹ thuật tai hại không gì bằng.

Cho chữ "Ngọc Sơn Tự" bằng sắt dán trên một tấm lưới cũng sắt, và

có hoa lá cũng sắt nốt, cả cái biển  
ấy cũng chướng mắt không kém.

Những thanh sắt ấy ở đó cũng khá  
lâu rồi thì phải, mà chưa thấy cái ủy  
ban nào đó nếu ủy ban ấy có làm  
việc gì cả. Việc thì rất giản dị: nghĩa  
là bỏ những cái đó là xong.

Dạo này, người ta đã xây nhiều bốp  
cảnh sát phụ ở lác đác khắp Hà Nội,  
Yên Phụ, Cửa Nam, Bờ Hồ, Quan  
Thánh ...

Kiểu bốp như là một cái hòm vuông  
bốn góc thẳng cạnh, có cửa vào (tất  
nhiên) và cửa sổ. Việc xây các bốp  
ấy chắc là ít lợi nhiều cho việc trị an  
của thành phố. Chúng tôi xin cũng  
nhận thế. Và chỗ đặt bốp chắc cũng

đã lựa chọn rất tiện lợi nữa.

Những búp khác, chả nói làm gì. Duy chỉ có cái búp ở Quan Thánh, là làm giảm mất vẻ đẹp của ngôi đền đẹp để ấy.

Tuy rằng người ta đã cẩn thận cho cái búp ấy đại để vẫn hình vuông một hình dáng muốn giống chùa chiền bằng cái mái cong cong, bằng vài cái trang điểm theo lối cũ. Nhưng mà cái chùa giả ấy trong đó thấy cảnh sát thay nhà sư không đánh lừa được ai hết, nhất là người yêu mỹ thuật, yêu Hà Nội, yêu cái vẻ cổ kính của đền chùa.

Chỉ quá một ít nữa, làm xa ra một tý nữa ở phía đường bên kia, hay ở



ngay vườn hoa đầu đường Quan Thánh, vườn hoa Eckert nếu tôi không nhầm, thì có phải hay biết bao không. Gia chi dĩ, những đường vạch thẳng ngay ngắn của vườn hoa ấy lại hòa hợp với cái hình thù vuông vắn của nhà bóp lăm.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Quà Hà Nội**

Quà Hà Nội xưa nay vẫn có tiếng ngon lành và lịch sự. Ở các thôn quê, chút "quà Hà Nội" là của mong đợi, và tỏ được lòng quý hóa của người cho. Con cháu ngày giỗ kỵ

đưa về dâng cha mẹ, hay các bà mẹ ra tỉnh mua về cho các con, và chồng đi làm Nhà nước ngày nghỉ mua tặng cho cô vợ mới cưới ... Bao nhiêu ý tốt tình hay gửi vào trong chút quà nơi đô hội, món quà đem đến cho khắp nơi các vị sành và trang nhã của băm sáu phố phường.

### Hàng Quà Rong

Người Hà Nội, ăn thì ngày nào cũng ăn, nhưng thường không để ý. Nếu chúng ta về ở tỉnh nhỏ ít lâu, hay ở ngay Hải Phòng, Nam Định nữa, chúng ta mới biết quà ở Hà Nội ngon là chừng nào. Cũng là thứ bún chả chẳng hạn, cũng rau ấy, thế mà sao bún chả của Hà Nội ngon và

đậm thể, ngon từ cái mùi thơm, từ cái nước chấm ngon đi.

Trong một ngày, không lúc nào là không có hàng quà. Mỗi giờ là một thứ khác nhau; ăn quà cũng là một nghệ thuật: ăn đúng cái giờ ấy và chọn người bán ấy, mới là người sành ăn.

Tang tảng sáng, tiếng bánh Tây đã rao, lẫn với tiếng chổi quét đường. Đó là quà của những người thợ đi làm sớm. Rồi, có từng độ, phố xá vang lên tiếng rao "bánh rán nóng, trình một, xu đôi" của một lũ trẻ con. Cái bánh rán vừa cứng và xấu, thật làm giảm thanh thể của quà Hà Nội, do một cửa hàng nào đó

muốn kiểm lời, cứ muốn bắt thiên hạ ăn bánh rán lúc còn ngái ngủ.

Này đây mới là quà chính tông: bánh cuốn, ăn với chả lợn béo, hay với đậu rán nóng. Nhưng là bánh cuốn Thanh Trì mỏng như tờ giấy và trong như lụa. Vị bánh thơm bột mịn và dẻo. Bánh chay thì thanh đạm, bánh mặn đậm vì chút mỡ hành. Người bán bánh cuốn Thanh Trì đội mẹt và rổ trên đầu, ừng tùm năm, bảy người từ phía Lò Lợn đi vào trong phố, dáng điệu uyển chuyển và nhanh nhẹn.

Rồi mùa nực thì hàng xôi cháo: cháo hoa quánh mùi gạo thơm, xôi nong mùi gạo nếp. Xôi đậu, xôi lạc,

xôi vùng mỡ và dừa. Ở, cái xôi vùng mỡ, năm từng năm con, ăn vừa gây vừa bùi. Mà có đắt gì đâu! Ăn một, hai xu là đủ rồi. Mùa rét thì xôi nóng, hãy còn hơi bốc lên như sương mù, ăn vừa nóng người vừa chắc dạ.

Và có ai ngẫm nghĩ kỹ cái vị hành khô chưng mỡ ở trong bát ngô nếp bung non; hàng giòn và thơm phức, những hạt ngô béo rưới chút nước mỡ trong ... Ngô bung (xôi lúa) thì có nhiều hàng ngon, nhưng ngon nhất và đậm nhất là ngô bung của một bà già trên Yên Phụ. Cứ mỗi sáng, bà từ ô xuống phố, theo một đường đi nhất định, đã ngoài hai

mười năm nay, để các nhà muốn ăn cứ việc sai người ra dừng chờ. Bà đội thúng ngô, tay thủ vào cái áo cánh bông, và cất lên cái tiếng rao, tựa như không phải tiếng người, một tiếng rao đặc biệt và kỳ lạ: "Eée ...éc", "Eé ...ééc ...".

Đối với các bà, các cô đi chợ, cô hàng vải, cô hàng rau v.v ... là những người ưa món quà gì vừa rẻ vừa ngon, lại vừa no lâu các cô khó tính, sành ăn và hay xét nét lắm đã có món quà của cô hàng cơm nắm lỏng lơ với hai quang thúng bỏ chùng. Món quà này sạch sẽ và tinh khiết, từ quà cho đến cả quang thúng, cả cô hàng, tóc vẫn gọn, áo

nâu mới, quần sồi thâm, cô hàng trông cũng ngon mắt như quà của cô vậy.

Cơm nắm từng nắm dài, to nhỏ có, nằm trên chiếc mẹt phủ tấm vải màu trắng tinh để che ruồi, muỗi. Con dao cắt, sáng như nước, và lưỡi đưa ngọt như đường phèn. Cơm cắt ra từng khoanh, cô hàng lại cẩn thận gọt bỏ lớp ngoài, rồi lại cắt ra từng miếng nhỏ, vuông cạnh và dài, để bày trên đĩa. Cô muốn xơi với thứ gì? Với chả mới nhé hay giò lụa mịn màng?

Các cô vừa ăn vừa nhai nhè nhẹ và thông thả hỏi han thân mật cô hàng: cùng bạn làm ăn cả, một

gánh nuôi chồng nuôi con, đóng góp thì nhiều. Âu cũng là cái phận chứ biết làm thế nào.

Đối với các bà ăn rở và thích của lạ miếng và độc nữa đã có bà hàng tiết canh và lòng lợn. Một mâm đầy một bát tiết canh đỏ ối, ngòong ngòong sợi dưa trắng, điểm xanh mấy lá húng tươi. Thế mà họ ăn ngon lành, một lúc hai, ba bát. Rồi đánh thêm một đĩa lòng vừa dồi, cổ hũ với tròng giòn. Ăn xong quét miệng đứng dậy, bước đi thành chậm chạp.

Sao bằng ra đầu phố ăn một bát phở bả của anh hàng phở áo cánh trắng, gilet đen, và tóc rẽ mượt?



Nồi nước sôi sùng sục, tỏa mùi thơm ra khắp phố. Nếu là gánh phở ngon cả Hà Nội không có đâu làm nhiều, thì nước dùng trong và ngọt, bánh dẻo mà không nát, thịt mỡ gầu giòn chứ không dai, chanh ớt, và hành tây đủ cả. Chả còn gì ngon hơn bát phở như thế nữa. Ăn xong bát thứ nhất, lại muốn ăn thêm bát thứ hai. Và anh hàng phở chả phải gánh nặng đi đâu cả, chỉ việc đỗ một chỗ nhất định, cũng đủ bán một ngày hai gánh như chơi. Và người hàng phố tìm dấu hiệu để gọi tên anh cho dễ nhớ: anh phở Trọc, anh phở Bê-rê, anh phở Mũ Dạ, anh phở Cao ... và dạn thẳng nhỏ chớ

mua hàng khác về "ông không ăn mà chết đòn".

Phở là một thứ quà đặc biệt của Hà Nội, không phải chỉ riêng Hà Nội mới có, nhưng chính là vì ở Hà Nội mới ngon. Đó quà tất cả suốt ngày của tất cả các hạng người, nhất là công chức và thợ thuyền. Người ta ăn phở sáng, ăn phở trưa, và ăn phở tối.

Phở bán gánh có một vị riêng, không giống như phở bán ở hiệu. Các gánh phở có tiếng ở Hà Nội đều được người ta đặt tên và tưởng nhớ: phở Ga, phở Hàng Cót, phở Ổ Quan Chưởng, phở Cửa Bắc v.v ... Bây giờ nhiều tài năng trẻ trong

nghe phở mới nhóm lên và trái lại, những danh vọng cũ trên kia không chắc còn giữ được "hương vị xứng kỳ danh" nữa. Có người nào thứ chịu khó đi khảo nếm lại một lượt xem sao? Một vòng quanh Hà Nội bằng vị phở, chắc có lắm điều mặn, chát, chua, cay đấy.

Nhưng có một nơi phở rất ngon mà không có ai nghĩ đến và biết đến: ấy là gánh phở trong nhà thương. Trong nhà thương vốn có một bà bán các thứ quà bánh ở một gian hàng dựng dưới bóng cây. Cái quyền bán hàng đó là cái quyền riêng của nhà bà, có từ khi nhà thương mới lập. Bà là người ngoan

đạo nên tuy ở địa vị đặc biệt đó bà cũng không bắt bí mọi người và ăn lãi quá đáng. Thức gì bán cũng ngon lành, giá cả phải chăng. Nhưng gánh phở của bà thì tuyệt: bát phở đầy đặn và thơm tất, do hai con gái bà làm, trông thực muốn ăn. Nước thì trong và lúc nào cũng nóng bỏng, khói lên nghi ngút. Rau thơm tươi, hồ tiêu bắc, giọt chanh cốm gắt, lại điểm thêm một chút cà cuống, thoảng nhẹ như một nghi ngờ. Mà nhân tâm tùy thích, nhà hàng đã khéo chiều: ai muốn ăn mỡ gầu, có, muốn ăn nạc, có, muốn ăn nửa mỡ, nửa nạc, cũng có saÛn sàng.

Cứ mỗi buổi sáng, từ sáu giờ cho đến bảy giờ, chỉ trong quảng ấy thôi, vì ngoài giờ gánh phở hết, chung quanh nồi nước phở, ta thấy tùm nập tùm ba, các bệnh nhân đàn ông và đàn bà, các bác gác san, các thầy y tá, và cả đến các học sinh trường Thuốc nữa. Chừng ấy người đều hợp lòng trong sự thưởng thức món quà ngon, nâng cách ăn phở lên đến một nghệ thuật đáng kính.

Cùng một thứ quà nước và mặn như phở, Hà Nội còn có hăng mì và măn thầu. Hai món này chắc hẳn là món ăn của người Tàu, cho nên hẳn người Tàu làm thì ngon hơn, cũng như họ

làm ngon nhiều món khác.

Cái chí của Việt ta cũng khác: món quà bán thì cứ muốn bán cho rẻ và nhiều, thích thế để xiêu lòng khách còn cái phẩm có tốt hay không, không quan tâm đến. Cho nên bát mẳn thăn của người mình thì có đủ cả rau thơm, xà xiu, đôi khi mấy miếng dổi, và một phần chia tám quả trứng vịt. Mẳn thăn thì làm rất to bột, nặn xuề xòa để trông càng to hơn, nhưng nhân thì hết sức kín đáo và nhỏ bé, vì được một tí thịt chổ bạc nhạc, mua rẻ của các hàng thịt lậu ôi ở ngoại ô, lúc trút hàng bán rẻ. Nước cũng rất nhiều nữa, dềnh lên như ao sau trận mưa,

nhưng nhạt ví như nước bèo. Ấy hể mà tất cả chỉ bán có năm xu. Tưởng đắt hàng là phải.

Thế mà không: người Hà Nội ăn quà sành, nên khó mà lấy nhiều làm hoa mắt người ta được. Có lẽ người bán nghĩ rằng quà rao là sức tặc, hai thanh tre gõ vào với nhau như tiếng guốc đi của một gái về đêm, mà sức tặc chính là hai tiếng Tàu Thục đặc mà ra. Thục đặc là ăn được, cho nên quà chỉ cốt ăn được, không cốt gì ăn ngon.

Về thức quà này, tôi lại nhớ đến một câu chuyện nhiều ý nghĩa, và có thể làm một bài học hay cho người mình. Trong lúc mọi người

bán hàng Việt Nam mỗi vai lê gánh khắp phố mòn đốt tre vì tiếng gọi mà vẫn không bán được mấy, thì bỗng nhiên một hôm ở một phố ở Hà Nội nhỏ hẹp và đông đúc, nẩy ra một chú khách bán hàng rất dở người. Chú ta cũng bán mì với mằn thắn, cũng với giá năm xu, nhưng mì thì chỉ có mì không và mằn thắn chỉ có mằn thắn trần, đủ mười lăm cái. Nhưng nước rất trong và rất ngọt, mì thì đậm vị và dẻo, mằn thắn thì bột mềm và mỗi cái có nhân một con tôm. Ăn mãi vẫn ngon không thấy chán.

Bán hàng không cần gánh đi đâu, và cũng không cần gì bát. Ai muốn



ăn thì đến hàng mà ăn, ai muốn mua đem bát lại mua, và người nhà mang về, chứ một bậc thang ngăn bác cũng không chịu bước lên. Bác bán hàng cửa quyền như thế, người ta tuy tức vì cái làm bộ kiêu kỳ của bác, chê vì quà của bác đắt hơn quà của các hàng thường, nhưng người ta vẫn phải mua, vì quà của bác ngon. Người mua ngày dần đông: một bác bán không đủ, phải làm hai gánh, rồi ba, rồi bốn, rồi năm sáu. Mỗi gánh bác phải thuê người bán, mỗi tháng công năm đồng. Những người này bèn cách ăn bột: một lượng bát mì bác bán, cứ ba bó mì thì họ lại bột một; mười lăm cái măn

thần thì họ bán có mười hai.

Nhưng mắc lòng, hàng bác vẫn bán chạy. Mỗi gánh ít nhất bác cũng được lãi ba đồng một ngày. Sáu gánh vị chi là mười tám, một tháng lãi năm trăm hơn. Sáu tháng sau khi bác ở Hải Phòng đặt chân lên Hà Nội, bác đã nghiễm nhiên trở nên một người giàu.

Thế mới biết nghề gì là không có lãi, mà cái nghề mà chúng ta tưởng là hèn mọn ấy lại chóng làm người ta giàu hơn chánh vạn nghề khác. Miễn là thức hàng bán xứng với đồng tiền, đừng lừa dối người mua của ngon thì người ta ăn, đắt rẻ không kỳ quản. Đó là một sự thất

giảm đi trong nghề buôn bán, mà tiếc thay, nhiều nhà buôn người mình không biết đến, hoặc người mình làm tội bán rẻ hoặc họ đánh lừa được người mua thì lấy làm sung sướng.

Tôi quên nói nốt rằng chú khách bán mần thắn trên kia, giá cứ giữ lời bán gánh như thế thì không sao. Có tiền, chú lại muốn làm ông chủ hiệu chú mở hàng cao lâu to ở phía Mã Mây. Cái chí này thì không có gì đáng trách. Nhưng chú lại muốn giống các chủ khác ở chỗ đánh bạc chú đánh phán thán, rồi chú thua. Ba tháng sau, chú vỡ nợ.

Nhưng đây là tại chú, chứ không

phải là tại cái cửa hàng của chú, và cái phương pháp bán hàng của chú vẫn giữ nguyên giá trị khiến chúng ta nên theo.

Sau khi vỡ nợ, tay trắng trở về, chú lại ghé lưng xuống gánh lấy gánh hàng mần thẩn cũ tiếng vẫn rao vàng, và cái miệng vẫn tươi cười như trước Đó là một tấm gương mà chúng ta lại càng nên theo nữa.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Vẫn Quà Hà Nội**

Kể về các thứ quà mần, thì Hà Nội còn nhiều: nào bún riêu, bún chả,

thang cuốn, nem chua, náo miễn lươn và bún ốc. Mỗi thứ, tất nhiên có một vị riêng, và cả đến mỗi hàng, lại cũng có cái ngon riêng nữa.

Tôi thích nhất cô hàng bún ốc, không phải vì món hàng cô tôi thích ăn xin thú thật rằng tôi sợ các bác ốc lắm nhưng tôi thích nhìn người ta ăn, vì nghe thức quà của cô là cái điểm không thể thiếu được của một cảnh bình dân hoạt động trong các ngõ con vác bờ hè. Người ta xúm lại ăn quà bún ốc một cách mới ngon lành làm sao! Có ai buổi trưa hay buổi đêm khuya, đi qua các nhà cô đào, và các chị em thanh lâu, thấy

họ ăn cái quả ấy một cách chăm chú và tha thiết đến đâu không? Nước ố chua làm nhăn các nét mặt tàn phàn và mệt lả, miệng ớt cay làm xoa xuyết những cặp môi héo hắt, và khiến đôi khi rõ những giọt lệ thật thà hơn cả những giọt lệ tình.

Cô hàng ố có một cái dụng cụ, một đầu là búa, một đầu là dùi nhọn. Một cái gỗ nhẹ, và một cái trở tay, là con ố nguyên cả ruột đã gọn gàng rơi mình vào bát nước. Cô thoăn thoắt rút ố không kịp, trông thấy người ta ăn ngon lành, chính cô cũng sinh thèm. Ấy cô có thú thực với tôi như thế.

Cùng họ nhà bún, riêu cua và thang cuốn vốn là quà sở trường của các bà. (Mà nghiệm ra cái triết lý sâu sắc này: thứ quà nào bán cho các bà bao giờ cũng đắt hàng, vì hai lẽ: một là vì các bà nội trợ bao giờ cũng saỦn tiền, hai là các bà ăn quà đã thành tục ngữ, ca dao). Lại có một điều: nhà mình làm lấy, dù bà vợ khéo tay đến đâu, ăn cũng không thấy ngon bằng mua các hàng rong, nhất là hai thứ thang riêu. Tại sao vậy? Có ai tìm ra cái lẽ triết lý thứ ba không?

Miến lươn là thức quà ăn bổ âm, nhiều người bảo thế. Đàn ông thì không hay tin, nhưng đàn bà thì dễ

tin lắm. Thế cho nên đã thấy nhiều ông chồng không thích ăn lươn, mà vẫn bị các bà vợ ép cho ăn dù tiền các bà ấy trả lấy. Tình nghĩa đảm thắm của vợ chồng đôi khi có thể lấy nhiều ít miễn lươn mà đo được. Ấy, suýt nữa đi khỏi các thứ quà cốt bún, mà tôi quên không nói đến thứ quà bún quang trọng và đặc điểm nhất của Hà Nội băm sáu phố phường: đó là thức quà bún chả. Phải, cái thức quà tầm thường đó, sáu tỉnh đường trong, bốn tỉnh đường ngoài, chẳng có đâu ngon bằng kinh đô. Ai cũng phải công nhận như thế, hay ít ra những người sành thưởng thức. Một ông đồ



cuồng chữ ở nhà quê, một hôm  
khăn gói, ô lên Hà Nội, đã phải ứng  
khẩu đặt hai câu thơ như thế này,  
khi ngửi thấy mùi khói chả:

Ngàn năm bửu vật đất Thăng Long  
Bún chả là đây có phải không?

Mà cảm hứng thế thì chí phải. Khi  
ngồi cuống chiều gió, đói bụng mà  
đón lấy cái khói chả thơm, thì ngài  
dễ thành thi sĩ lắm. Khói lam cuộn  
như sương mờ ở sườn núi, giọt mỡ  
chả xèo trên than hồng như một  
tiếng thở dài và tiếng quạt khẽ đập  
như cành cây rung động, quả bún  
chả có nhiều cái quyến rũ đáng gọi  
là mê hồn, nếu không là mê bụng.  
Những thứ rất là tầm thường, rất là

giản dị mà đi gần nhau sao lại sinh ra được mùi vị riêng như thế? Ai là người đầu tiên đã nghĩ ra bún chả? Người đó đáng được chúng ta nhớ ơn và kính trọng ngang, hay là hơn với người tạo nên được tác phẩm văn chương ... Có lẽ người kia còn làm ít cho nhân loại hơn là người này nữa. Tiếc thay tên người tài tử đó thất truyền, để không liệt kê vào cái sổ vàng của những danh nhân "thực vi đạo".

Thứ bún để ăn bún chả, sợi mảnh và cuộn từng lá mỏng, khác với các thứ bún thường. Chả phải thịt ba chỉ, mà phải dùng cặp tre tươi nướng mới ngon. Quái, sao cái nước

chấm của các hàng bún chả hàng ngon thế! Có lẽ là họ dùng nước mắm hạng vừa, nghĩa là không quá chua, cho nên thành ngon chẳng? ước chấm ấy mà điểm thêm mấy giọt chanh vào thì tuyệt: có thể thấm nhuần cả bún, cả rau, cả chả mà không mặn, không gắt như nước chấm của nhà.

Nhưng bún chả Hà Nội đặc biệt có lẽ vì cái rau húng Láng. Vì chỉ có rau húng ở Láng là có mùi vị húng, đem trồng chỗ đất khác, sớm chậm cũng đổi ra mùi bạc hà. Viết đến đây tôi lại nhớ đến bác Tú Mỡ thường mời bạn hữu ăn và thường khoe mình là ẩn dật ngay trong rừng húng Thế

cho nên bún chả thì phải là bún chả Hà Nội mới đủ vị cho người thưởng thức và phải là bún chả xưa vẫn ngồi trước đến Bạch Mã, Hàng Buồn, mới là bán hàng ngon. (Tất nhiên có nhiều các hàng khác ở phố cũng ngon chẳng kém, nhưng tiếng tăm chưa nổi đó thôi).

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Phụ Thêm Vào Phố**

Nói về phố, tôi còn quên không nhắc tới những sự thay đổi mới đây ở cái quà đặc biệt đó. Nghĩ rằng thay đổi là tiên bộ, có người đã bỏ

phở cũ là vị phở gà. Nhưng sự cải cách ấy hình như không được hoan nghênh.

Có người khác rút rè hơn, chỉ thay đổi một vài thứ gia vị người thì thêm vị húng lìu (như gánh phở phố Mới hồi năm 1928), kẻ thì thêm dầu vừng và đậu phụ. Họ mệnh danh cái phở như thế là phở cải lương.

Như cái thứ phở thực cũng như bản tuồng, chèo. Đề nguyên tuồng chèo cô thì hay, chứ đã pha cải lương vào thì hỏng bét. Có chẳng muốn cải cách thì đề nguyên vị, mà cách làm tinh vị hơn lên. Cái nội dung và thể tài vẫn cũ, mà tinh thần thì ngày một sắc sảo thêm vào.

Kẻ viết bài này vẫn trung thành với  
lỗi, phở cổ điển cũng như ưa nghe  
tuồng chèo giữ đúng điệu xưa.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phở** **Phường, Bô Khuyết**

Tôi đã toan chấm hết cái bài nói về  
quà bún, thì một bà, hẳn cũng là  
một người sành ăn đến trách rằng:  
Anh nói đến quà bún mà không  
quên nói đến quà bún bung thì hẳn  
ra là một sự bất công. Vì bún bung  
là một thứ quà ngon lắm, mà lại là  
một món quà rất Việt Nam.  
Tôi biểu đồng tình, và vội vàng bỏ

vào chỗ khuyết đêm ấy, đề khỏi phụ lòng những bà sành ăn bún, và khỏi phụ công những cô hàng sớm, gánh nồi bún nóng đi rao khắp phố phường. Tôi còn nhớ rõ trên đầu lưới, tề như một lượt rùng mình nhẹ, cái vị đậm ngọt và hơi ngửa ngửa của những miếng dọc sườn. Cái thứ rau này, sao mà đi với bún hay thế! Tựa như trời sinh ra để nấu bún, và cái hòa hợp dịu dàng không ở đâu là không có, trong một tác phẩm văn chương cũng giống như trong một nồi bún nấu khéo. Cây sườn, hà (cây mùng) vốn là những giống tựa như cây khoai mà lá to, củ thì nhỏ và tròn như quả

trứng, luộc lên ăn cũng ngon. Dọc  
cây, người ta tước vỏ và chẻ nhỏ,  
nấu kỹ cho rở như. Một vài miếng  
đầu mẩu sườn, để lấy nướng ngọt,  
một ít nghệ để nhuộm thức ăn ấy  
một màu vàng đậm ấm như màu  
vàng của rặng chiều những ngày  
mùa hạ. Thêm dăm quả cà chua đỏ,  
một vài miếng đu đủ xắt vuông,  
màu trong mỡ như ngọc quý. Chừng  
thứ ấy mà có sợi bún trắng vắt qua,  
như một cái dây liên lạc những thức  
thực xa nhau, mà vì sự sành ăn của  
loài người bông chốc nên gần gũi.  
Thế là bát bún bung không biết bao  
nhiều vị điểm lẫn cho nhau như các  
tiếng của bản đàn. Nếu ngài lại



thích ăn cay nữa, thì mây nhất quả ớt chỉ thiên, đủ khiến chi vị quả thêm cái nóng rực rỡ và thắm màu của những gia vị lạ nơi Ấn Độ.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Bún Sườn Và Canh Bún**

Lại một vị khác hẳn, ấy là hai thứ bún sườn và canh bún. Bún sườn thì hiền lành thôi, về sắc sảo chẳng có gì. Cứ quý hồ nước cho ngọt, bún cho dẻo là được rồi. Người ta ăn bún sườn như đọc những tiểu thuyết ngon ngọt, thích thôi chứ không dám mê. Không có người

ghét nhưng cũng không có người tha thiết quá. Cái gì cũng ở nửa chừng.

Canh bún thì cao hơn một bậc vì có rau cần, sắn và gấc, và nhất là có cá rô con, lạng từng miếng một, cũng có nộm với cải, nhưng không ngon bằng. Thịt rô ấy đem lại cho thức ăn một vị đậm ngọt khác thường, không hiền lành, bởi vì chỉ ngon trong một độ nào đó, khiến người ăn có cái cảm tưởng đi gần một vị ghê lợm ở đâu này và ở đâu kia, và bởi thế, càng khiến cho thức quà ngon hơn, có cái ngon của sự chênh vênh và lo sợ ... Thực vậy; canh bún đề nguội thì tanh mà đun

già nóng quá thì nong ruồng. Ấy chỉ lúc nóng vừa đồ miệng, ăn phải xuýt xọ. Và người ta cho hồ tiêu vào, để thêm cái cay nóng có mực thước.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Còn Quà Hà Nội**

Trong một bài trước, tôi đã nói đến thứ bánh cuốn Thanh Trì, là thứ quà Hà Nội. Nhưng đây là thứ bánh không nhân, tuy cũng gọi là bánh cuốn, mà không cuốn gì hết. Hà Nội còn thứ bánh cuốn khác nữa, mấy lần bánh mỏng lấy nhiều vị làm

nhận mà gần đây được người hàng  
phố hoan nghênh đặc biệt.

Chắc nhiều người còn nhớ hương vị  
của những chiếc bánh cuốn "hai  
mươi bốn gian". Thuở ấy, Hai mươi  
bốn gian còn là một xóm thịnh  
vượng của cô đầu, mà sự hoạt động  
vui vẻ còn kéo dài mãi đến đêm  
khuya. Trước cửa những nhà hát ấy,  
về phía bên này đường xe điện, có  
một chiếc nhà lá bé con,, ẩn núp  
dưới bóng cây xoan xanh tốt. Trong  
cái nhà nghèo nàn ấy từ mười hai  
giờ đêm cho tới sáng, một bà già và  
hạt cháu nhỏ cúi mình trên một cái  
nồi con bí mật làm ra những chiếc  
bánh cuốn nóng sốt và ngon lành.

Khách chơi đêm khi lách nhìn qua cửa liếp vào, đã ngửi thấy mùi hành thơm phỉ mỡ, và trông thấy làn khói trắng bốc lên ở chiếc nôi.

Của đáng tội, bánh cuốn của bà cụ, cứ kể về giá trị riêng thì cũng không lấy gì làm ngon lắm. Nhưng người ta ăn thấy ngon, vì phải tìm tòi đến mà ăn, phải chờ đợi từng chiếc một. Vì đêm khuya, sau những cuộc hành lạc còn để lại như vị đắng trên đầu lưỡi, người ta thêm được nếm cái vị cay chua của nước chấm, quật mạnh như chiếc roi vào cái chán nản của sự chơi bời.

Sau đó, khi xóm cô đầu dọn đi chỗ khác, thì bà cụ cùng hai đứa cháu

cũng không bán hàng nữa, có lẽ không biết bán cho ai. Và cái món bánh cuốn cũng hình như không được ưa chuộng nữa.

Chợ đến gần đây, các hiệu bánh cuốn mới lại thi nhau mở. Hiệu bánh cuốn Hàng Đông, hiệu bánh cuốn phố Nhà Thờ, hiệu bánh cuốn phố Mã Mây. (Hồi đó là hội thang cuốn khởi đầu được hoan nghênh, cùng với hiệu phở Bình Dân). Người ta bán khắp cả đủ các hạng từ một xu chợ đến một hào một chiếc, không kể những hàng bánh cuốn rong, mỗi tối lại làm vang phố phường Hà Nội với cái tiếng rao lanh lảnh và kéo dài.

Không kê mây anh hàng bánh cuốn lập dị và có vẻ đôi chút thượng lưu, đáng lẽ đội thúng thì họ gánh một gánh như gánh phở: một bên đựng thùng, bánh cuốn lúc nào cũng bốc hơi. Rồi họ đặt ra một thứ tiếng rao kỳ lạ lộc bêu. Nghĩa là gì? Tôi chịu không biết hai nguồn gốc của hai tiếng đó ra sao?

Nhưng cái đó không cần lắm: điều cần là thức hàng họ ăn ngon. Tiếc thay, lại ít khi được như thế lắm. Bột bánh của họ phân nhiều thô không được mịn, còn nhân cũng không phải là thứ thịt ngon.

Bánh cuốn muốn ngon thì phải nhà làm lấy. Cách làm như thế này, và

tôi trình bày ở đây các phương pháp bí truyền làm bánh cuốn, đã nẩy ra trong óc tôi một ngày đáng ghi nhớ ở trên bờ hồ Tây. (Tại sao lại hồ Tây, xin xem qua xuống dưới sẽ biết).

Cốt bánh để bọc thì dùng bánh cuốn Thanh Trì, là thứ mà bột dẻo và thơm hơn hết. Như vậy, đã được cộng xay bột và tráng bánh, và vị tất làm đã ngon bằng. Còn nhân thì một ít thịt vai nửa nạc nửa mỡ thật tốt, mấy cái nấm hương, vài lá mộc nhĩ và một ít tôm tươi hồ Tây, bóc vỏ và thái miếng. Tôm hồ Tây, của những thuyền siết mang lên bán vào khoảng mười hai, một giờ trưa,



là thứ tộm ăn ngậy và ngọt vị.  
Chứng ấy thứ, thêm mây, nhát  
hành, chút nước mắm ngon, hồ tiêu  
bắc xào qua với mỡ trên chảo nóng.  
Rồi lấy bánh cuộn nhân vào; công  
việc nàu nên để tay mềm mại và  
khéo léo của các bà làm, để nâng  
niu cái màng bột mỏng cho khỏi  
rách. Xong, bỏ vào nồi hấp.

Lúc ăn chấm nước mắm Phú Quốc,  
chanh, ớt và cà cuống nguyên chất  
hồ Tây; tùy thích có thể kèm thêm  
đậu rán nóng; một miếng ăn là một  
sự khoái lạc cho khứu quan và đầu  
lưỡi, và chúng ta cảm ơn Thượng  
Đê đã dành riêng cho loài người  
những thứ vị ngon.

Tôm là cái nhân cột cần cho nhiều thứ bánh: bánh cuốn, bún cuốn, chả rán, thang ... Cho nên một thứ bánh bột cũng ngon là thứ bánh ít nhân tôm (nhưng mà nhiều).

Sáng sớm, thường có một vài ba hàng đội cái thúng trên đầu đi bán; họ bán một thứ gọi là bánh tôm và một thứ kêu là bánh ít.

Bánh trên là những cái chén bằng bột trắng nho nhỏ, thứ bột ăn giòn. Khi bán họ múc vào cái thứ chén ấy, một ít tôm, khô tươi vụn, tằm vào một ít mỡ rất thơm. Thứ quả trứng tựa như một thứ hoa lạp, dài trắng và nhị hồng.

Còn thì lăn bột chín trong để cho

người ta đoán thấy cái màu đỏ của  
lưng tôm, và màu đen của mộc nhĩ.  
Họ trình bày chiếc bánh như những  
hòn tròn, cứ trượt trơn dưới đĩa.  
Tôi ưa thích hơn cái hình thù bánh  
bao, bánh bẻ của những nhà sang  
trọng ngày giỗ Tết. Trong cách nặn  
bánh theo hình thể thanh thanh,  
người cảm thấy cái hoa tay mềm  
mại của các cô thiếu nữ; cái tìm tòi  
nghệ thuật ấy giúp cho bánh ngon  
thêm nhiều lắm. Không cứ phải có  
của ngon, còn cần phải nâng niu  
kính trọng nữa.

Hết mặn, lại đến ngọt ... Có lẽ một  
độc giả nào đó không thích cái mục  
Hà Nội ... phổ phưởng, sẽ nói thề

khí bắt đầu đọc bài này. Nhưng tôi không thể bỏ qua những quả rong Hà Nội, mà lại không nói đến các thứ quả ngọt, ở Hà Nội, cũng nhiều bằng quả mận, và nếu người ta ưa mận lắm, thì người ta ưa ăn ngọt cũng không phải không nhiều.

Nhưng mà tôi cũng chỉ nói sơ qua mà thôi. Vì các thứ quả ngọt ở Hà Nội, cũng không có gì là đặc sắc, nhất là quả nước.

Đêm đêm các phố vẫn vang động tiếng rao của người bán hàng lục tau xá và người bán chè sen.

Quả trên là một thứ chè đậu xanh, ngọt đậm từ thứ nấu cả vỏ đến thứ bỏ vỏ, từ thứ đặc sệt như bột của

phân nhiều người bán Việt Nam, đến thứ loãng hơn và sắc mùi vỏ quýt của chú Khách vẫn bán kèm với "chí mã phù" ở các ngõ Quảng Lạc và Hàng Buồm. Còn chè sen thì chỉ người ta bán, mà bao giờ người bán hàng cũng là một đàn ông đứng tuổi, mặc áo cánh nâu và quần nâu. Nhưng cái thứ chè của bác ta ngọt quá, và đặc nữa. Một xu thường chỉ được bốn, năm nhân hạt sen. Thứ quà của bác người ta không ăn luôn, chỉ để mời mấy ông cụ nhà quê ra chơi tỉnh, hoặc để cho bà trưởng giả nuông chiều mấy cậu non yêu dạ dày.

Cùng một thứ quà nước ngọt và

nóng ấy, thỉnh thoảng ở Hà Nội, tôi còn nghe thấy cái tiếng rao là lạ "Sa cô mày". Lâu đâu nghe, tôi tưởng là một thứ quà ngon lắm, ít ra cũng có một vị lạ như cái tên gọi nửa Tàu, nửa Mán kia. Tôi gọi mua ăn. Nhưng hóp được vài hóp, thì miệng quà trở nên khó nuốt và ngán như lúc phải nói hết một câu hài mình thấy là nhạt rồi. Nó có gì đâu: chẳng qua là một thứ bột viên nhỏ và tròn, nấu với nước đường.

Sao bằng mát ruột và lạnh hơn lúc đương nực, ăn một xu chè đậu đen của cô hàng đòn gánh, cong ở sau phố Sinh Tử? Trong buổi đêm mùa hạ, khi các hè phố ngồn ngang

những người nằm ngôi hóng mát, từ viên công chức cho đến bác thợ thuyền, thì các cô qua lại luôn luôn bật ra cái tiếng rao: "Ai cháo đậu xanh, chè đậu đen ă", lạnh lạnh và kéo dài như một luồng gió mát.

Giờ tôi nói đến mấy thứ quà nước ngọt có lẽ chỉ riêng Hà Nội mới có. Mà cũng không phải là phố nào các hàng quà ấy cũng đi qua. Các thứ ấy chỉ bán quanh quần trong mấy đường lồi gập Hàng Buồm và phố Mã Mây, phần nhiều trong các gổ tôi tắm. Bán cho ai? Cho những người hút thuốc phiện nghiện hay không là n người vừa thích ăn của ngọt, lại của ngọt mát để có nhuận

tràng, và đủ câu kỳ, đề ưa những món quà phiên phức ấy.

Khi ngài say thuốc rồi, muốn ăn thứ quà ngọt để hãm dư vị của Phù Dung, nóng để khỏi giã sự say sưa, và rẻ để đủ no với vài xu nữa, thì xin gọi mua một bát "Súi ỉn" (hay dủyn, sùi din, hoặc tượng tự) của chú Khách trọc đầu ngôi bán ngoài cửa tiệm. (Tiện đây nói rằng chú ưa ngôi đây, một là để bán hàng, mà hai nữa cũng là để hít lấy mùi hương khói). Đó là thứ bánh trôi nước, bột bọ nhân vừng, dừa và đường, thả lênh bênh trong một thứ nước cũng đường. Thứ quà rất nóng hổi, vô ý cắn vào thì buột răng. Quà



ây, có ngon không? Tôi chịu không biết được. Và theo như lời một đồ đệ lão luyện của Phù Dung Tiên Tử, muốn thưởng thức được hoàn toàn cái hương vị của cái quả ấy, thì phải ăn lúc bụng đói và sau khi đã say sưa. Nhưng có một điều chắc là thức quả đó hẳn khó tiêu. Hút thuốc hay ráo cổ. Thì có khó gì. Đã có thứ mía ngọt, nhưng mà hâm nóng, luộc trong một thứ nước riêng, có những vị gì tôi không biết, vì mấy lần hỏi, chú bán hàng cứ giữ bí mật của nhà nghề. Khâu mía và chén nước ấy, người ta rao bên tiếng lạ lòng là: "Mạo cán chè, sủi!". Nếu ông lại muốn vừa đỡ khát, vừa

bồ âm, bồ tì hay bồ vị nữa, thì gọi mua một chén nước nóng "Bát bảo lương xà". Bát bảo là tám của quý, tám vị thảo mộc trong thuốc bắc, chú khách bán hàng đã cẩn thận phơi bã ở trên ria mép cái bình, để tỏ ý muốn hàng chân thật. Cái thứ nước ngon ngọt lờ lợ ấy đã suýt làm tôi buồn nôn. Nhưng nhiều người uống ngon lành lắm, hứng từng giọt cho đến cạn.

Giờ ông muốn được tiêu và nhuận tràng thì lại xin ăn một bát chè khoai. Khoai là khoai thường, cách nấu cũng rất thường, nhưng người ta gọi bằng ba tiếng nghe rất có vẻ Tàu: "Phán sì thông".

Tất cả những tiếng rao Tàu ây, đêm khuya vắng vắng trong những gỗ tối quanh co hòa với tiếng reo của nhĩ tàu, với khói thơm của Phù Dung, đã tạo nên một không khí riêng cho Hà Nội, có lẽ không đâu có.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Những Thứ Chuyên** **Môn**

Những thứ quà đặc biệt riêng của từng vùng, ngày trước ta có nhiều Ninh Giang có bánh gai, Yên Viên có bánh giò, Lim có bánh lam, Ghênh có bánh dài và chả nướng, Quán

Gánh có bánh giầy tròn, Nam Định có bánh bèo, Hải Dương có bánh đậu ... Những thứ quà ấy nơi thì còn giữ được vị ngon như cũ, nơi thì chỉ có cái tiếng không. Người sành ăn bây giờ mỗi ngày một ít, người ưa chuộng của tốt cũng không còn có nhiều. Người ta bây giờ chỉ ham cái sự rẻ, và chỉ cần có cái màu mỡ bên ngoài. Sự giả dối, điều ngoa, và luộm thuộm, thay thế cho sự thật thà, cần thận. Không cứ gì trong các thức ăn, cả đến những sản phẩm khác cũng vậy.

Nhà đạo đức thì lấy thế làm lo riêng cho cái tinh thần của nước nhà, nhưng người sành ăn riêng cho cái

vị ngon của những thức quà đáng quý. Cái nọ không phải là không có liên lạc đến cái kia: biết ăn, tức đã là một điều tiên, bộ lớn trong các điều tiên bộ, nếu không phải là trọng hàng những điều quan trọng nhất.

Những ý nghĩ về thể đạo trên này không khỏi lôi kéo chúng ta đi xa quá.

Vậy thì, nếu nơi nào có thức "chuyên môn" riêng của nơi ấy thì Hà Nội cũng có thức chuyên môn riêng của ba mươi sáu phố phường. Một người Hà Nội về thăm quê, muốn đem ít quà thật là đặc biệt, thì người ấy lựa chọn những thứ gì?

Bánh cốm hàng Than ... Một thứ bánh ngon mà cũng không đắt, một thứ bánh gợi cho ta những kỷ niệm rất nhiều màu. Bánh cốm chính là thứ bánh cưới, trao đi đôi lại trong những mùa thu, để chứng nhận cho cái sung sướng của cặp vợ chồng mới, và cái vui mừng của họ hàng. Vuông vắn, như quyển sách vàng, bọc lá chuối xanh buộc lạt đỏ; cái dây lạt đỏ như sợi dây tơ hồng buộc chặt lấy những cái ái ân. Nhận đậu xanh giã nhuyễn, vương mây sợi dừa, và đường thì ngọt đậm. Có lẽ chúng ta có quyền phàn nàn rằng cái thứ bánh này và nhiều thức bánh khác của ta nữa, phần nhiều ngọt

quá, ăn hay chóng chán. Nhưng bánh mừng đám cưới lại nhạt ư? Cho nên họ làm ngọt, hết sức ngọt, để tận tình dung cái đắng thắm của cặp vợ chồng (cũng vì thế mà tình yêu chóng chán).

Bánh cốm thường đi đôi với bánh xu xê. Cái tên kỳ khôi này ở đâu mà ra? Thứ bột vàng và trong như hồ phách ấy, dẻo và quánh dưới hàm răng, là một thứ bánh rất ngon. Dù sao, cũng là một thứ bột trắng thăn, vì nó dễ cho ta đoán trước để mà thềm, thưởng những cái ngon ngọt hơn ăn nấu bên trong. Qua cái màu vàng óng ánh ấy, màu trắng của sợi dừa và màu vàng nhạt của

đậu thêm một sắc nóng âm và thân mật. Tôi bao giờ cũng ưa thức ăn nào có một hình sắc đẹp để cái đẹp lúc trông ngắm giúp nhiều cho cái thưởng thức lúc ăn lắm.

Hai thứ bánh cốm và bánh xu xê của Hàng Than Hà Nội, có thể nói là đã là nổi tiếng khắp Bắc Kỳ, từ kẻ chợ cho đến thôn quê. Ở Hàng Than, chỉ có hai nhà là chín hiệu. Ngày xưa, tên người làm bánh cũng bắt tử liên theo với thứ bánh họ làm ra. Cái danh tiếng của cả một gia đình ghi trên nền lá chuối và tột tượng cô con gái của gia đình ấy chắc hẳn là đất chồng. Bây giờ, cái tên hiệu được ghi nhớ hơn. Nhà



bánh cốm "Nguyên Ninh" tôi tưởng là một nhà làm bánh cốm cũng đã lâu đời, cùng với nhiều nhà khác. Họ biết giữ cho cái vị bánh được ngon đều, và điều này cần nhất, biết thay đổi trong cách trình bày và trang điểm cho thứ quà được lịch sự và trang trọng thêm lên.

(Một nôi cốm thẳng đường, lúc lấy ra, thê nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cốm ấy, ngọt sắc và dẻo cũng như "mè xừng", người ta bán năm xu một miêng, cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với à Phù Dung, là những người tìm được ngon bất cứ ở thứ quà gì).

Một nhà khác ở phố Hàng Giầy mà tôi không còn nhớ số nhà hiện giờ làm những bánh cộng cũng khá ngon. Đó là một thứ bánh vuông và nhỏ, bột xanh thẫm như là mảnh cộng, tất nhiên, ăn mềm và thơm. Tôi không rõ họ có làm bánh gác nữa không: hai thứ bánh ấy vốn đi đôi với nhau, một thứ xanh, một thứ đỏ. Người ta vẫn ăn, nhưng chỉ ăn thỉnh thoảng. Vì các thứ bánh bột của ta đều phải một tạt là chất bột nặng quá. Nếu làm cách nào làm cho thứ bột "nhẹ" hơn, thì những thứ bánh ấy mới có thể bán nhiều được.

## Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Bánh Đậu

Chắc nhiều bạn đọc còn nhớ cái thứ bánh đậu Hải Dương, đã nổi tiếng, mà ngày bé, chúng ta thường nhận được, do tay bà mẹ đã đi đâu một chuyến xa về? Cái thứ bánh đậu khô, bột nhỏ như phân, đóng hình vuông, có in dấu một hai chữ triện. Thuở nhỏ, chúng ta thích ăn thức quà ấy lắm, nhưng nếu chúng ta mắc bệnh ho, thì không khỏi lắm lúc bức mình. Miếng bánh vừa bỏ mồm chưa kịp nuốt, một cơn ho đã làm bật ra, ngoài như làn khói ... Mắt chỉ còn tiếc ngân ngơ nhìn.

Bây giờ là thứ bánh đậu Hải Dương này, không còn nữa. Có lẽ người ta thấy cái bất tiện của bột khô cho các trẻ bé và cho các ông cụ già. Ở Hà Nội, người ta làm một thứ bánh đậu ngon hơn, đó là một thứ bánh đậu ướt, thứ bánh đậu có mỡ. Một thứ bánh để ăn trong khi uống chè tàu, cái vị béo ngọt của bánh rất ăn với cái vị đắng của nước chè.

Đó là thức bánh rất hợp dùng trong lúc thưởng thức âm chè ngon và tôi lấy làm tiếc rằng sao người ta lại không nghĩ chế ra một vài thứ bánh tương tự như thế nữa; để có đủ bánh mà đặt ra cái lệ "chè bánh" vào quãng năm giờ chiều, như thói

tục người Anh. Một tục lệ đáng quý, khiến một ngày đầy đủ hơn, và sau cùng sự là, bánh trái cũng khéo léo và tinh khiên hơn. Cũng là một công việc đáng làm, như sự khuyến khích các mỹ thuật khác trong nước. Bánh đậu ướn ngon nhất là bánh đậu của Hàng Bạc và Hàng Gai. Bây giờ hai phố vẫn cạnh tranh nhau để lấy tiếng, và thêm, vào cuộc tranh giành, còn có phố Hàng Đào và phố Hàng Đường nữa. Nào hiệu Ích Nguyên Hàng Gai, hiệu Giu Nguyên và Thanh Hiên Hàng Đường, ... Mỗi hiệu đều trình bày một thứ bánh với một hương vị riêng. Ai chiêm giải quán quân bánh đậu? Thật là khó

giải quyết. Tôi lần lượt dùng hết  
chừng ấy thứ, đã ngẫm nghĩ và suy  
xét nhiều về cái vị ngon trước một  
chén chè tàu bốc khói. Tôi không có  
cái kiêu vọng bắt buộc người khác  
phải theo cái quyết định của mình.  
Nhưng tôi không khỏi cái sở thích  
riêng trong việc đó.

Bánh đậu của Ích Nguyên thì thẳng  
thắn và thực thà, mịn vì đậu ngon  
nguyên chất. Bánh của Thanh  
Quang nhiều hương thơm vani,  
nhưng đường dùng hay loạn soạn,  
của Giu Nguyên thì ướt vì nhiều mỡ  
quá; của Cự Hương thì nhạt vị, của  
Việt Hương thì dẻo quá; tựa như  
đậu trắng của Ngọc Anh thì hơi khô

khán, của Thanh Hiền thì hơi cứng  
mình ... Kể về vị ngon, thì mỗi thứ  
của một hiệu đều có một đặc sắc  
riêng, đủ để cho người ta chuộng.  
Nhưng tôi thì ưa thích thứ bánh đậu  
của Hàng Gai hơn, vì giản dị và mộc  
mạc. Đậu thì nguyên chất đậu, và  
hương thơm cũng chỉ là hương riêng  
của bột đậu xanh. Cho nên bỏ vào  
mộm thì tan đều, ăn ngậm ngửi rồi  
mới thấy béo, suy xét rồi mới thấy  
thơm. Cái ông cụ già làm bánh ở  
hiệu đó có nói chuyện rằng: trước  
kia, vì theo thời, ông cũng cho  
thêm hương vani vào bánh. Nhưng  
các khách hàng quen, trong số đó  
có vài ông khách hàng già ở ngoại

ô, đều yêu cầu nên giữ nguyên hương vị đậu xanh như xưa, và nhà hàng từ đó cứ theo như thế. Đây thật là một ý kiến hay.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Bánh Khảo, Kẹo Lạc**

Về bánh khảo, hoặc nhân hạt sen, đậu sen hay đậu xanh, thì hiệu Cự Hương là nhất. Ngày trước, hiệu Ngọc Anh có tiếng khắp kẻ chợ thôn quê; như từ ngày Cự Hương ở tỉnh Đông dôn lên, thì ngôi bá chủ đã thay người. Trong khi Cự Hương mỗi ngày một tiến bộ trong cách



tìm tòi khiến cho bột bánh được mềm dẻo, nhân đậu được nhuyễn trong, và cách trình bày được sạch sẽ tinh thơm, thì Ngọc Anh nằm ngủ trên cái danh vọng cũ của mình, uể oải bán hàng chợ khách. Hiệu đó hình như giàu rồi mà lại ... Mà người Việt Nam mình phần nhiều giàu có rồi thì không hay cố nữa. (Đó là cái tật chung của người mình, khiến cho không có một công cụ nào được phát đạt lâu dài, cả tư trong cách buôn bán cho đến những công nghệ khác). Thế mà Ngọc Anh còn thư kệo lạc ngon, ngon vì mùi vani cho vừa phải, vì cái rải vừng vừa chín không hăng sòng và cũng

không khét cháy, và nhất là đường của kẹo không dính răng ... Cái ngon đó tôi cho cũng là một sự tình cờ, ngay chính nhà hàng bán có lẽ cũng không biết rằng hàng của mình ngon hơn hàng khác. Vì ta thử vào mua ở hiệu đó mà xem; chẳng có ai sẵn đón mời chào khách, nhà hàng thản nhiên và đứng đưng như không cần bán, mua hay không, đều tỏ ý không cần. Nếu ta giục lắm, bây giờ mới có hai cậu nhỏ quần vải, áo nâu, quệt tay vào tà áo, rồi thò vào lọ bóc kẹo, gói vào mảnh nhật trình cũ, nếu ta mua có năm xu hay một hào. Ấy là hồi giấy còn rẻ, chứ bây giờ ...

Thật là đáng tiếc. Ô, sao sự cố gắng ở nước này không được lâu bền nhỉ? Hiệu Cự Hương phát đạt một độ, giờ xem ra hình như cũng đã có những triệu chứng tuy chưa rõ rệt của một sự mệt mỏi, chênh mảng rồi.

Mà tài làm bánh của người mình không phải là kém cỏi. Cái thứ bánh dẻo Trung thu của Cự Hương không kém gì bánh của Tàu, và các thứ bánh kem của Việt Hương không thua gì bánh của Tây. Ta chỉ còn thua cái chí, cái cố gắng nữa mà thôi: nghĩa là còn thua nhiều, nhiều lắm.

Cho nên ngày tết Trung thu, thấy

người Việt Nam xô nhau đến mua bánh nướng của ông Hưng Viên, chen đẩy nhau như họp chợ, và chịu khó chờ đợi hàng giờ những cái vô lễ và nhìn cái vẻ không cần của mấy chú bán hàng, chúng ta chờ nên lấy làm lạ vội. Người Việt Nam mình nghĩa là ông với tôi nhân nhục và kiên nhẫn cũng nhiều lắm.

**Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Một Thứ Quà Của Lúa**  
**Non: Côm**

Cơn gió mùa thu hạ lướt qua vùng sen trên hồ, nhuần thấm cái hương

thơm của lá, như báo trước mùa về của một thức quả thanh nhã và tinh khiết. Các bạn nghĩ thấy, khi đi qua những cánh đồng xanh, mà hạt thóc nếp đầu tiên làm trĩu thân lúa còn tươi, nghĩ thấy cái mùi thơm mát của bông lúa non không? trong cái vỏ xanh kia, có một giọt sữa trắng thơm, phảng phất hương vị mùa hạ cỏ. Dưới ánh nắng, giọt sữa dần dần đông lại, bông lúa càng ngày càng cong xuống, nặng vì cái chất quý trọng sạch của Trời.

Đợi đến lúc vừa nhất, mà chỉ riêng những người chuyên môn mới định được, người ta gặt mặng về. Rồi đến một loạt cách chế biến, những cách

thức làm, truyền tự đời này sang đời khác, một sự bí mật trân trọng và khe khắt giữ gìn, các cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo và thơm, ấy. Tất nhiên là nhiều nơi cũng biết cách thức làm cốm, nhưng không có đâu làm được cốm dẻo, thơm và ngon được ở làng Vòng, gần Hà Nội. Tiếng cốm Vòng đã lan khắp tất cả ba kỳ, và đến mùa cốm, các người ở Hà Nội 36 phố phường vẫn thường ngóng trông cô hàng cốm xinh xinh, áo quần gọn ghẽ, với cái dấu hiệu đặc biệt là cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng

...

Cốm là thức quà đặc biệt riêng của

đất nước, là thức dâng của những cánh đồng lúa bát ngát xanh, mang trong hương vị tất cả cái mộc mạc, giản dị và thanh khiết của đồng quê nội cỏ Việt Nam. Ai nghĩ đâu tiên dùng cơm để làm quà siêu tết? Không có gì hợp hơn với sự vương vít của tơ hồng, thức quà trong sạch, trung thành như các việc lễ nghi. Hồng cơm tốt đôi ... Và không bao giờ có hai màu lại hòa hợp hơn nữa: màu xanh tươi của cơm như ngọc thạch quý, màu đỏ thắm của hồng như ngọc lựu già. Một thứ thanh đậm, một thứ ngọt sắc, hai vị nâng đỡ nhau để hạnh phúc được lâu bền. (Thật đáng tiếc khi chúng

tạ thấy những tục lệ tốt đẹp ấy mật dân, và những thức quý của đất mình thay dần bằng những thức bồng bầy hào nháng và thô kệch bắt chước nước ngoài: những kẻ mới giàu vô học có biết đâu thưởng thức được những vẻ cao quý kín đáo và nhũn nhặn?).

Côm không phải là thức quà của người vội; ăn côm phải ăn từng chút ít, thong thả và ngẫm nghĩ. Lúc bấy giờ ta mới thấy thu lại cả trong hương vị ấy, cái mùi thơm phức của lúa mới, của hoa cỏ dại ven bờ: trong màu xanh của côm, cái tươi mát của lá non, và trong chất ngọt của côm, cái dịu dàng thanh đậm



của loài thảo mộc. Thêm vào cái mùi hơi ngát của lá sen già, ướp lấy từng hạt cốm một, còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ. Chúng ta có thể nói rằng trời sinh lá sen để bao bọc cốm, cũng như trời sinh cốm nằm ủ trong lá sen, chúng ta thấy hiện ra từng lá cốm, sạch sẽ và tinh khiết, không có mảy may chút bụi nào. Hỡi các bà mua hàng! Chớ có thọc tay mân mê thức quà thần tiên ấy, hãy nhẹ nhàng mà nâng đỡ, chút chiu mà vuốt ve ... Phải nên kính trọng cái lộc của Trời, cái khéo léo của người, và sự cô tiêm tàng và nhân nại của thần lúa. Sự thương thức của các bà

sẽ được trang nhã và đẹp đẽ hơn và cái vui cũng sẽ tươi sáng hơn nhiều lắm.

Cơm để nguyên chất ăn bao giờ cũng ngon và nhiều vị. Tất cả những cách thức đem nấu khác chỉ làm cho thức quà ấy bớt mùi thơm và chất dẻo đi thôi. Tuy vậy, nhiều người ưa cái thứ cơm xào, thắng đường rất quánh. Thành ra một thứ quà ngọt sắc và dính răng. Như vậy tưởng mua bánh cơm mà ăn lại còn thú vị hơn. Ở Hà Nội, người ta còn làm một thứ chả cơm, nhưng cái thanh đậm của vị lúa không dễ ăn với cái béo tục của thịt, mỡ.

Tôi thích hơn thứ chè cơm, nấu vừa

đường và không đặc. Ít ra ở đây  
côm cũng còn giữ được chút ít vị  
thơm và chất dẻo, và chè côm ăn  
cũng mát và lạnh. Nhưng cũng  
chẳng gì hơn là một lá côm Vòng  
tươi sạch trong một chiếc lá sen  
mới hái về.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phở** **Phường, Quà ... Tức Là Người**

Chúng ta đã lần lượt điếm qua các  
thức quà rong ở Hà Nội, cả quà  
ngọt như đường mía lẫn quà nậm  
như muối Trương Lâm. Tất cả  
những thứ quà đó chứng tỏ cái thay

đôi lần màu của sự thưởng thức của người Hà Nội, cái phong phú và cái tế nhị vô cùng. Có cả một chút ưa thích cái quá nóng, cái rơn rợn, thế nào nhỉ? Cả một chút tà hiêu nữa. Ớt thì thích ớt rất cay, cà cuống thì rất hăng, chanh thì ưa thứ chanh non côm. Trọng cái chua đậm dứt của nước bún ốc, trong cái béo ngậy ngọt của thịt lươn, trong cái vị khai nồng của sữa đở, biết đón hưởng cái thú mình làm ghê mình, như ăn chua với gừng, khê đậm với nước mắm, chứ không thẳng thắn, không thật thà như quả mọc mọt và giản dị các nơi làm bằng gạo mới, đồ nành những món quà lương

thiện không đánh lừa vị miệng và dạ dày. Những người của Hà Nội ba mươi sáu phố phường phức tạp hơn, và đáng yêu hơn cùng vì chỗ ấy.

Ngày trước, ngày tôi còn nhỏ, đã được thưởng thức một thứ quà rong đặc biệt gọi là bánh bột cười. Gói quà, phong giấy tựa như phong thuốc Lào, nhưng phong hơn. Giá cũng rẻ; có một xu hai phong. Kệ bán hàng là một người có tuổi, mặt sắc và miệng tươi, dọn đĩa mời chào các cậu bé ở trường về hay thơ thần chơi ở vệ hè. Ấy hình dung người đàn bà ấy tôi chỉ có nhớ được có thế, vì không ai được trông thấy người ấy hai lần.

Xin mãi mới được đồng xu mới, tôi vội vàng và hí hửng ra mua thứ bánh lạ lòng ấy. Đem về mở ra khoe với mẹ, thì chỉ thấy bay ra ...hai con ruồi. Nó bay đi mất. Tôi ôm mặt khóc, còn cả nhà thì nổi lên cười. Nhưng tưởng mất một xu mua một trận cười (tuy cười mình) tưởng cũng là không đắt và con mụ kia thật đáng thương tiền vì đã biết đánh trúng vào các lòng ham lạ của trẻ con Hà Nội.

Nhưng cái tục lệ đẹp đẽ ấy nay mất dần đi ... Sự sành ăn và cái thưởng thức của người nơi văn vật đã kém sắc sảo, ý nhị rồi chăng? Có thể mới ra đời được những thứ phục linh cầu

xanh đỏ và nhây nhớt, những thứ kem "Việt Nam" và "Hải Phòng" và "Thượng Hải" và trăm thứ bà dẫn vừa nhạt vừa tanh, cái thứ ghê gớm "chè trân châu! glacé"; còn có thứ kẹo rắn như đá núi Cai Kinh của chú Khách đập hai thỏi sắt vào nhau làm hiệu, cái thứ thịt bò khô với củ cải (hay đu đủ?) đậm đậm, chề thêm ít phẩm đỏ, một thứ quà bán thiêu và độc vô cùng mà các học trò Hà Nội hay ưa thích ... Tôi còn tha hơn cái thứ "kẹo vừng, kẹo bột" ngày xưa tuy nó không ngon, nhưng ít ra cũng đem lại cho phố phường Hà Nội cái tiếng rao kéo dài và hơi buồn của lũ trẻ bán hàng.

## Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Vài Thứ Chuyên Môn Nửa

Chút nữa thì tôi đi hết những thứ quà đặc biệt của Hà Nội mà không nói đến cái bánh tôm nóng, đã là sở ước và thú vị của suốt một đời học sinh. Lúc bấy giờ đương là mùa rét. Gió lạnh bắc thổi vi vu qua khe cửa nhà trường, làm thâm tím môi và cọng tay vài chục cậu học trò trong lớp. Càng sục sạo biết bao khi ra ngoài cổng trường, ngời xúm quanh cái chảo mỡ nóng của bác



hàng bánh tôm bốc hơi trên ngọn lửa ... Rồi hồi hộp chờ đợi bác đóng cái đĩa bột trắng, để lên trên, hai ba con tôm khô, thêm thêm mấy nhát khoai thái nhỏ, và dúng vào mỡ sèo sèo ...

Ruột hơi se lại trước, chúng tôi nhìn cái bánh bột vàng dần, vàng dần co tôm co lại, nhát khoai nở ra, và cái bánh hơi cong lên như nóng nẩy muốn nằm ra đĩa. Một mùi thơm ngậy tỏa nhẹ lên không khí, mà chúng tôi hút một cách khoan khoái cùng với cơn gió lạnh phía Bắc về ... Chiếc kéo của bà bán hàng thoăn thoắt cắt nhỏ ra từng miếng. Chúng tôi không kịp so đĩa, đã hỏi bác rót

nước chấm có đậm chua và ớt bột thật cay. Và chúng tôi ăn trong lúc bánh còn nóng hôi hổi, bỏng cả miệng, cả môi, cả lưỡi chảy nước mắt vì ớt xông vào cổ họng, xuyết xoa cho vị bánh đượm lâu. Ngon biết chừng nào!

Cái hăng hái, ngón ngầu ấy, bây giờ không còn nữa, và dẫu ta có muốn cũng không trở lại nào. Mỗi tuổi có một cái thích khác nhau (và không ít gì lấy ở đây ra những điều triết lý).

Cái vị bánh tôm mạnh mẽ bao nhiêu thì cứ bánh sau đây lại dịu dàng bấy nhiêu. Tôi muốn nói thứ "bánh bò chê" trắng như sữa và nhẹ

như bông ... Không phải là thứ bánh của người bán hàng nào, nhất là không phải của các người bán hàng Việt Nam, chỉ đem ra những cái bánh vừa nặng bột, vừa chua (Một lần nữa tôi nhận thấu cái kém của mình). Như là thứ bánh bò của một chú Khách người tâm thước, nếu không hơi lùn; chú chỉ quanh quẩn trong mấy phố gần trung tâm Hà Nội: Hàng Bè, Gia Ngư, Hàng Bạc, Hàng Buồm ... Với một thứ tiếng rao riêng. Bánh chú bán hai xu một chiếc: đó là bánh hình tròn, to bằng cái đái chén chè, và phồng hai bên tựa như chiếc bánh đúc nhà quê. Hình như người khách mới biết cái

thuật cho bột được nhẹ, và sốp, bằng cách men. Cho nên chiếc bánh bò chê của chú khách trên kia ăn rất nhẹ nhàng, với một cảm tưởng rất dễ tiêu, vì bánh hơi ngon ngọt, thơm ngon, bột dẻo và bông như sợi tơ. Có thể cắn một miếng to, nhưng rút lại vẫn vừa miệng, và đủ nóng bốc hơi để tỏa ra cái mùi gạo mới. Kê là một thứ quà điếm tâm buổi sáng thì rất hợp, rất thanh. Tiện đây, tôi nhắc đến thứ cháo hoa buổi sớm cũng có người Khách bán. Thứ cháo tên là "bạc chúc", gạo nhỏ biến và mịn như nhung, thỉnh thoảng lại điếm cái vị thơm mát của ý dĩ, và cái vị bùi của thảo quả.

Hoặc ăn cháo không, hoặc ăn cháo với "dầu chặc quây", một thứ bánh bột mì rán vàng và phồng, mà cái béo ngậy và sự ròn tan ra hòa hợp rất kín đáo và rất mỹ thuật với cháo loãng. Trong thức quà buổi sớm đó, có một cái nhỏ nhắn, tề nhị, và thanh tao; chỉ những người nào sau một đêm mệt nhọc, đương háo hức, mới thưởng thức được hết.

Cũng một hàng bánh làm bằng bột có men ấy, còn có một thứ đặc biệt, mà người Khách rao là "chê cà cô", và người mình gọi nôm na là "bánh bò tàu" (lại Tàu". Phải, nó là thứ bánh bò Tàu chứ không phải bò Tây, hay bò ta. Và thế nó ngon hơn

nhiều lắm).

Cái thứ bánh ấy, lúc hấp gần chín, thì chất men bốc hơi. Những bong bóng rất nhỏ, và rất nhiều, từ dưới đáy đi vút lên, rồi vỡ ra ở trên màng bột. Thành thử cái mặt bánh ấy có một hình thù kỳ lạ, lỗ chỗ như rô hoa; và thân bánh rất xốp, từng sợi ghép vào nhau, óng ánh như nhũ thach trong một cái động đá hoa. Bánh vừa dẻo vừa giòn, trong cái ngọt lại thoảng cái hương vị chua, nên ăn một miếng lại muốn ăn miếng nữa.

Tuy là thứ bánh của người Tàu, nhưng chừng không phải bất cứ người Tàu nào cũng làm được. Thứ

bánh đó, nghe đâu ở Hà Nội chỉ có một nhà chuyên môn làm, và bán cất cho những người đi bán hàng rong. Tôi ước ao rằng, ở nhà đó, thứ bánh ấy sẽ do tay một thiếu nữ Tàu xinh đẹp nấu, bởi vì người đẹp mà lại làm bánh ngon, thì đến trời cũng không nhin được ăn được.

- Thế là gần hết các thứ quà của Hà Nội. Tôi nói gần hết bởi vì cũng còn nhiều thứ hàng ngày chúng ta vẫn nghe rao, mà ở đây không nói đến. Phần thưởng, tôi chỉ chú ý đến những thức quà vĩnh viễn, mà có chút gì đặc biệt, đáng yêu. Vì có nhiều thức quà, tựa như sao băng vút qua bầu trời mùa hạ, hiện ra rồi

lại mất đi, không còn dấu vết gì để lại. Cái đời ngắn ngủi ấy, duyên có ở chỗ các thức đó chỉ hợp với cái thị hiếu một thời: không phải chỉ ở trong y phục, trong trang sức hay trong văn chương, mới có những cái "mốt", những cái đua đòi mà thôi. Cả đến trong việc ăn uống cũng vậy. Người ta theo ăn thức quà này, cũng như người ta theo nhau mặc kiểu áo kia. Và chỉ có những thức quà nào có những hương vị, chắc chắn và phong phú, mới có thể bền lâu được. Cũng như một cuốn tiểu thuyết, nếu không có cái hay tiềm tàng, mà mỗi ngày một tỏ ra mới lạ, thì chỉ được hoan nghênh nhất



thời, hoặc dài hay ngắn. Sự bất tử ở văn chương và ở thực phẩm thật có giống nhau.

Xét những thức quà của ta, thực có nhiều thứ quà ngon, mùi vị rất dồi dào. Phần nhiều là thức quà có từ xưa, đã có nề nếp, có quy củ hẳn hoi, và mang trong hương vị cái mùi ngon đậm thắm của đất nước nhà. Sản phẩm của đồng ruộng, của núi sông, những thứ quà ấy là dấu hiệu sự thưởng thức của người mình, vừa tao nhã lại vừa chân thật. Từ ông cụ đồ nho khế nhấp rượu để ngâm nghĩ về cái vị ngon, đến bậc mệnh phụ nhà gia thế, từ trọng buồng the kín đáo và nghiêm cần,

truyền bảo cho cô gái tơ những bí mật của cách đồ bột, pha đường. Đó là những vật quý mà sự mất đi, nếu xảy đến, sẽ khiến người sành ăn ngậm ngùi. Người mình ham thanh chuộng lạ, đã bắt đầu khinh rẻ những thứ đáng yêu ấy, có cái ngon mà họ đã quên mùi vị. Một đấng khác, không ai chịu để ý và hết sức làm cho mỗi ngày một hoàn hảo hơn lên, cái cách cho hợp với thời mới. Những cái gia truyền dần dần mất đi, những cái khéo léo không còn giữ được. Chúng ta đã khinh bỉ cái ăn, cái uống quá, tuy không tự thú rằng những cái đó là cần, rằng tự mình vẫn thích. Giờ

đền lúc phải nên thẳng thắn, và thành thực: Trọng cái mình yêu và công nhận cái mình thích.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Những Chôn Ăn Chơi**

Muốn biết rõ một thành phố, không cần phải biết những lâu đài mỹ thuật, những nhà bảo tàng, những tờ báo hay những nhà văn, nhưng cần phải biết những chôn mà dân thành phố ấy ăn chơi. Ăn và chơi, phải, đó là hai điều hành động mà trong ấy người ta tỏ rõ cái tâm tình, cái linh hồn mình một cách

chân thực nhất.

Với lại đó không phải là hai cái hành động cốt yếu của đời ư? Trong sự ăn chơi, có cả dấu hiệu của dân thành thị, cả những tật xấu hay nét hay, những cái yếu hèn cũng những cái kiêu ngạo.

Biết ăn và biết chơi, không phải là dễ dàng như người ta tưởng. Và chính bởi từ xưa đến nay, sự ăn chơi ở nước ta bị khinh miệt, bị dè bĩu, nhưng người ta vẫn cứ phải chịu theo luật lệ chặt chẽ, nên cách ăn, chơi của người mình mới luộm thuộm, và câu thả, và tục tằn, rồi ngược lại, có một ảnh hưởng xấu xa đến tất cả cuộc đời, cả xã hội.

Ô, nhưng mà từ này đến giờ tôi nói được những gì nhỉ? Thôi, vứt bỏ quách những lời bần phiếm, những tư tưởng khó khăn ấy đi. Chúng ta hãy đề ý quan sát bọn người ngồi ăn trong hiệu kia, nhận xét những cử chỉ, những nét mặt, và những tiếng cười của họ. Một cách cầm đũa, một cách đưa lên, húp canh, bảo cho ta biết nhiều về một hạng người hơn là trăm pho sách. Và nhất là những thức mà họ ăn ...Bảo cho tôi biết ăn gì, tôi sẽ nói anh là người thế nào.

Hà Nội là động tiên nga,  
Sáu giờ tắt hết đèn xa đèn gần,  
Vui nhất là chợ Đông Xuân.

Trước khi nói đến những nơi ăn chơi của Hà Nội, tưởng cũng như dạo qua chợ Đông Xuân, cái "bụng" của thành phố, là nơi mà những vật liệu cần cho các cao lâu từ các vùng quê và ngoại ô đến. Ở đây, chúng ta được thấy các thực phẩm, còn giữ nguyên hình trước khi biến thành những món xào nấu ngon lành dưới tay các đầu bếp nổi danh hay các bà nội trợ. Tất cả của ngon vật lạ các nơi đều đem đến đây, để hiến cho sự thưởng thức sành sỏi của người Hà Nội.

Có lẽ tìm được nhiều cái hay, nếu chịu khó tính xem dân Hà Nội một ngày tiêu thụ bao nhiêu thứ, bao

nhiều thịt. Nhưng ở đây không phải là cuộc điều tra, cũng không phải là một bài phóng sự. Cho nên, nói đến chợ Đông Xuân, tôi muốn trình bày cái hình thức khác, cái vẻ riêng tất nập, cái không khí ồn ào, cái màu sắc đặc biệt, hơn là tính cách cùng xấu tốt của các thức ăn kia. Chợ Đông Xuân là chợ của người Hà Nội, không giống các chợ nhà quê, mà cũng không giống các chợ Bến Thành Sài Gòn, hay Chợ Mới ở Chợ Lớn. Bạn hãy vào trong chợ một ngày phiên, và để mắt ngắm nhìn cùng nhận xét; từ người buôn kẻ bán, cho đến những người mua; từ bác bồi bếp, cậu nhỏ, cô sen, cho

đền các bà sành sỏi hay các cô  
thiếu nữ rụt rè sợ hớ, tất cả chùng  
ây người hoạt động trước mắt ta,  
hình dáng phức tạp và thu nhỏ lại  
của xã hội người Phường Phổ.  
Không có bức tranh nào linh hoạt và  
thắm màu hơn.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Chợ Mát Ban Đêm**

Ngày phiên chính thì chợ bắt đầu  
hợp từ ba giờ khuya.

Không phải là hợp ở trong, nhưng là  
hợp ở ngoài cổng, ngay giữa đường,  
do những người, tuy có thức hàng



bán, mà có lẽ không bước chân vào chợ ngày nào.

Hai ba giờ đêm, khi các đường phố của Hà Nội đã trở lại yên tĩnh và vắng lặng, sau khi cái hoạt động cuối cùng của những người đi xem hát hay đi coi chớp ảnh về, thì phía các ngoại ô, từng tốp một, các người trông hay bán "la gim" bắt đầu đem hàng của họ vào. Những gánh hàng nặng trĩu và kéo kẹt trên vai theo cái đưa đẩy có nhịp của bước đi, những người ấy vội vàng và yên lặng, không nói một lời nào. Họ không có thị giờ. Có khi từ nơi cách xa Hà Nội bốn, năm cây số, họ phải rảo bước đến kịp; và cứ trông cái

thân người uốn còng dưới gánh nặng, chúng ta biết ngay những người cần lao và chịu khó, quen đi với những công việc nhọc nhằn, và nhàn nhai, ít nói trên mầu đất. Thịnh thoảng, vài nhà khá giả hơn tượng đôi mang hàng đi trên những chiếc xe tay bánh gỗ ngày xưa, cũ kỹ và xơ tả, lộc cộc lạch cạch theo bước chân của một anh nhỏ kéo, gầy gò và áo rách vai.

Những mớ rau tươi mới hái, còn ướt sương đem hay nước mát, rửa từng gọt xuống đường thành một vệt dài. Đủ các thứ rau và quả của những mảnh vườn phì nhiêu và chăm bón ở chung quanh Hà Nội;

những củ xu hào tròn lớn và màu như ngọc thạch, những củ cải đỏ thắm như máu tươi, những củ cà rốt vàng thắm như màu da cam, nằm cạnh những quả cà giải bóng và tím như men tàu, những quả xu xu xanh ngắt, những củ radis phớt hồng và xinh xắn, mà người ta đoán sẽ ròn tan dưới hàm răng và những thức sau, mà cái vẻ mặt tươi xanh tốt trông dịu mát và đỡ khát cho thân thể; những mớ tỏi tây xếp thành chồng cao, những bắp "sà lách" chắc chắn và quân quýt, những bông "cải hoa" mềm mại và ngon lành, bên các mớ cần hay muống mướt tươi, khiến ta nghĩ

những đèn ao xanh rờn như tâm  
thảm ở thôn quê.

Họ gánh hàng đến và bày ra trước  
chợ, ngay trên đường nhựa để đợi  
các người đến mua buôn. Dưới ánh  
sáng đèn điện, và trong luồng gió  
thoang đêm khuya, đây là một  
phiên chợ của cái mát mẻ, non tươi,  
"phiên chợ xanh" của cả Hà Nội họp  
mà người Hà Nội không biết. Những  
thức hàng mỏng manh ấy không thể  
đợi ánh sáng gay gắt của ban ngày  
đề mà héo úa, nên trước khi trời  
sáng, trước khi phiên chợ chính thức  
bắt đầu họp dưới mái tôn, thì phiên  
chợ xanh đã tàn. Những người bán  
lại quang gánh không, đi trở ra các

ngoại ô, và những chiếc xe gỗ cũ kỹ lại lộc cộc dật về các đường đất quanh thành phố.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Bà Cự Bán Xôi**

Trong khi chợ xanh đang họp, tuy đêm khuya, mà quang cảnh cũng không thiếu phân tấp nập. Những người bán gọi thêm một số người mua, cả người bán lẫn người mua lại gọi thêm một số hàng quà. Gánh hành phở nóng trước chợ Đông Xuân lúc ba giờ đêm cũng là gánh phở ngon, có lẽ là trong không khí

mát và lạnh ban đêm, mùi phở thơm quện rữ người ta hơn. Rồi hàng xôi, hàng bánh cuốn nóng, hàng bánh tây, chả, vân vân, cũng tụ họp nhau để lập thành cho đầy đủ một dãy quà ngon, nhiều hương vị.

Nhưng các hàng quà đó chỉ có bán những buổi phiên chợ mà thôi. Ngoài ra, có một hàng quà bánh ban đêm, dù phiên chợ xanh có họp hay không. Vì trước chợ Đông Xuân bao giờ cũng lâm vào cảnh vắng lặng và tịch mịch. Bao giờ cũng có người một vài thầy đội xếp đến "tựa" đi tuần đêm, một vài người thích chơi khuya, hoặc ở các rạp hát

hay nhà chớp bóng về, còn vui chân lang thang mãi trên các vỉa hè Hà Nội để nghe tiếng gót giày của mình vang động; hoặc ở cao lâu ra, muốn đi hóng mát cho tiêu, hoặc ở các tiệm thuốc phiện ra cái này thì phần nhiều đã có một vài điệu chênh choáng trong chân, muốn đi đây, đó, không mục đích, không cân nghĩ trở về, và thấy đời lúc ấy dung dị dễ chịu và tạm tạm sống được ...

Muốn thức quà no, thì lại hàng xôi, cơm của bà cụ phố Hàng Khoai. Bà dọn hàng trước cửa chợ đã từ lâu lắm, không biết đã mấy năm rồi, và chỉ dọn từ lúc chín, mười giờ tối trở đi cho đến sáng. Ba đủ các thứ xôi

xôi vò, ăn bùi và béo, xôi đồ ăn đậm vị, xôi lạc ăn vừa miệng, đôi khi cả xôi gấc đỏ tươi, lúc xôi ra, khối bốc thơm phức ... Ăn với những miếng đậu thái vuông to, rán phồng (tuy rất ít mỡ) và muối sa lùn sàng; hay những miếng chả trâu không ngon lành lắm người nghèo có kỳ quần đâu! Đã lâu, bà có làm một thứ giò sỏ, mỡ ròn và mộc nhĩ, ăn cũng thú vị.

Khi nào đồ chừng khách hàng đã ngấy rồi, thì bà rán cả cơm, với cái riềng rán, với trứng gà "ôm lét" (mà tôi ngờ là trứng vịt!) với vó bò hay giò lợn, và cả một nồi mọc đông quánh như keo sơn, béo ngậy như



thịt đông.

Ở đây, không có gì đáng quấy rầy một người sành thưởng thức, quả vậy. Nhưng phải trông các bậc xe, các người phu ngồi, ăn, mới hiểu cái ngon lành có thể đến bậc nào!

Nhấp một vài chén rượu, thông thả gặm một mảnh vó bò, may có dính nhiều thịt, vo tròn nắm xôi trong tay trước khi đưa lên miệng, họ cáo cái sung sướng của nhà nghệ sĩ thưởng thức ăn văn hay, (có lẽ họ là những nghệ sĩ không biết). Mà nếu hôm ấy buổi xe lại có lỗi, thừa được vài hào, thì cái thú của họ thực là vô cùng tận.

Cho nên quanh mẹt hàng của bà cụ

phô Hàng Khoai, bao giờ cũng vây một hai vòng người. Thỉnh thoảng chúng ta được thấy một vài nhân vật lạ; một vài người không biết ở đâu, và sống bằng cách gì, gây gò và rách rưới, nhưng quần áo rách là những thứ sang trọng trước kia. Nhìn kỹ thì biết là những người nghiện; lắm người nghèo có kỳ quần đâu! Đã lâu, bà có phải, mà chỉ có những người nghiện mới biết đưa tha nhường ấy, mới biết khà hớp rượu một cách ngon lành như vậy, mới biết đưa tay có móng đen véo đĩa xôi một cách chắc chiu thế kia; họ tính từng xu, thêm bớt từng tí mớ, và mặc cả từng khoanh giò;

những cái nhắm nhía, cái lơ đờ mắt  
ngâm nghĩ đến vị miệng ăn, đủ tỏ  
một tâm hồn cảm giác không  
thường, cùng với một sự từng trải  
đã qua nhiều đau đớn.

Cái ngon ấy cũng dễ lây lắm. Cả  
đền chính bà hàng cũng theo được  
cái nên thưởng thức. Những lúc  
vắng khách, bà cũng rót một chén  
rượu to để cạnh, và thông thả tự  
nhằm những thức ăn chính tay mình  
làm ra. Có lẽ bà tự lấy làm bằng  
lòng: vì mắt bà lâu dần mờ say đi,  
tay bà dính thêm nhiều mỡ, và bên  
thúng thêm một đồng xương con ...  
Ít ra ở đâu mà được người bán cùng  
với mua cùng là tri kỷ, hiểu các vị

một cách thân, náo như thế, và cùng bàn chuyện về xôi, giò chả và với cái dễ dàng thân mật của những người kinh phục lẫn nhau. Ở đâu, nếu không ở chốn Hà Nội ba mươi sáu phố phường.

Giờ ăn đã no rồi, rượu đã làm cháy khô cuống họng. Còn gì bằng một chén nước chè nóng, một lá trầu tươi, một điếu thuốc lào ở cái điếu rỗ kêu? Vậy xin mời các ông sang bên "Hàng nước cô Dần".

**Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Hàng Nước Cô Dần**

Cô Dân là một thiếu nữ hãy còn trẻ, cứ nghe tên đủ biết (cái lỗi đặt tên của cô nhân ta nghĩ cũng thẳng thắn và thực thà mang cái tuổi trọng tên mình, không cần giấu giếm). Tuy vậy cô là một thiếu nữ dăm đang. Một mình cô trông nom cái cửa hàng nước ở trước chợ Đông Xuân, bên cạnh bà cô bán hàng xôi, và cũng như bà, cô bán hàng từ chín giờ tối, suốt đêm cho tới sáng. Cửa hàng của cô cũng không có gì: một vài miếng trầu, một vài phong thuốc Lào, một bao thuốc lá bán lẻ, vài cái bát uống nước, như cái bát uống nước ở tất cả các hàng nước Việt Nam, đặt úp xuống mặt chõng.

Nhưng hàng cô Dân có một chút đặt biệt hơn: cô không bán nước vôi hay nước chè tươi. Cô bán nước chè, tôi cũng không biết chè mạn hay chè hột, chỉ biết là một thứ chè cũng dễ uống. Và có lẽ bán cho người ở đất "văn minh", nên cô bán nước chè uống sôi, dù trời rét hay trời nóng, mùa đông hay mùa hạ. Âm chè bọc cái áo gai rất cẩn thận, dựng bên một cái hỏa lò than cũng hồng, mang một ấm nước bao giờ cũng reo sôi.

Ai uống nước đường, thì có cốc thủy tinh, một xu một cốc. Cô múc vào cốc một thìa đường, tuy đường đắt mà xem ra cô cũng múc nới tay

lắm. Nghiêng bình chè rót đầy cốc, vừa đưa lên cho khách với cái nhìn của đôi mắt nhỏ, lanh lẹ, hai con người đen bóng loáng, như hai con mắt của một con vật non nào.

Ăn cơm, uống rượu xong mà được một cốc nước chè được rất nóng thì ai chả thích. Nên hàng cô Dân đông khách lắm, có khi cô trở tay bán không kịp. Kê đứng, người ngồi xúm vòng quanh, nhưng ngồi xôm mà thôi, vì hàng nước ấy lại còn có cái đặc biệt khác nữa là không có ghế ngồi. Những bác phu xe, đặt nón, lặn túi lầy, một điều thuộc lòng, vài thầy đội xếp uống chè từng ngụm nhỏ trên xe đạp gác ở hè với vài

khác hàng áo ngắn, còn trẻ tuổi, hay điêm thêm vào vị nước một vài câu bông đùa nhẹ nhàng đôi với cô hàng. Thỉnh thoảng, một bác phu già, rụt rè thăm khế bên tai cô hàng nước, hoặc trả tạm một vài xu ở món nợ còn lại, hoặc năn nỉ xin chịu nữa. Cô hàng dúi đôi lông mày nhỏ lại một chút, nhưng cô dễ tính, rồi cũng bằng lòng.

Một hàng nước dặt hàng vì các thức quà bán đã đành, nhưng đôi khi cũng dặt khách vì cả cô hàng. Cô hàng nước Việt Nam dù ở dưới bóng đa, bên ruộng lúa, hay ở dưới mái hiên của đường phố, ở đâu cũng vậy, miệng cười tươi của cô hàng là



dây liên lạc khắp cả mọi người. Cô hàng nước Việt Nam, từ xưa đến nay đã chiếm một địa vị quan hệ trong lịch sử, và trong văn chương: đã có nhiều tiểu thuyết bắt đầu ở một hàng nước và kết cục cũng ở đây.

Ô, nhưng mà chúng ta hãy trở lại cô hàng nước của ba mươi sáu phố phường. Cô nhũn nhặn lắm: cô mặc cái áo tứ thân nâu cũ, giản dị và đảm đang như các cô gái Việt Nam. Trọng mây ngày Tết, người ta mới thấy cô, khoác cái áo mới hơn một chút, vân vành khăn tròn trắng và chặt chẽ hơn. Và dưới mái tóc đen, lúc đó mới lấp lánh mặt đá của đôi

bông hoa vàng, bà cụ đánh cho cô năm vàng còn rẻ, làm cái vốn riêng, chắc thế.

Cô không đẹp, chị xinh thôi. Và tính cô, cũng như tuổi cô, còn trẻ con lắm. Thấy khách hàng nói một câu bông đùa, cô đã tưởng người đó chòng ghẹo mình, dúi đôi lông mày lại, và ngoe nguẩy cái nhìn. Khách trông thấy chỉ cười. Nhưng cô cũng không giận ai lâu: chỉ một lát cô lại vui tính ngay.

Một hai năm nữa, lớn lên đi lấy chồng, ai là người thay cô trông nom ngôi hàng nước của "Hà Nội là động tiên sa"? Cô bé em cô, hẳn vậy, sẽ ngôi bán hàng thay chị, lại

que diêm, điều thuốc, miếng trầu, đề kéo dài mãi mãi cái phong vị bình dân và mộc mạc của các cô hàng nước cùng với các cô hàng xén kiu kịt đi chợ Đông, chợ Đoài, là cái tinh hoa thuần túy Việt Nam từ xưa xưa đến giờ.

## **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố** **Phường, Các Hiệu Cao Lâu** **Khách**

Những chốn ăn chơi của Hà Nội là nhất Bắc Kỳ, nhất cả Đông Dương nữa, cái đó đã rành rành, không ai chối cãi. Nhưng chúng ta phải buồn

phiên mà nhận ra rằng những hiệu  
cao lâu có danh và bền vững đều là  
của người Tàu. Về cách tổ chức một  
chôn ăn, về danh vọng của một  
ngôi hàng cơm, thật quả chúng ta  
không có nề nếp, tục lệ và quy củ.  
Hôi Hà Nội còn là kinh đô của vua  
Lê, chúa Trịnh, chắc cũng có nhiều  
quán rượu thơm tất do người mình  
chủ trương. Nhưng giờ vết tích còn  
đâu? Cái quán rượu mà cụ Nguyễn  
Du, lúc còn trẻ tuổi bắt ba, bốn  
người bạn uống rượu và bàn chuyện  
về lũ kiêu binh, cái quán rượu ấy  
chắn hạn mà còn đến bây giờ, còn  
cả bộ trượng kỷ mà Nguyễn Du đã  
ngồi thì hẳn là một chôn đáng cho

ta trọng vọng dường nào.

Nhưng không có cái chúng ta muốn thì đành yêu mến cái mà chúng ta có. Mà những cái chúng ta người của bà mười sáu phố phường đang có thì cũng chẳng phải là không đáng yêu: bạn chắc đã nhiều lần thưởng thức cái món bánh gà rán, da giòn, thịt mềm vị thơm, của Đồng Hỷ Viên, hoặc một buổi chiều buồn bã, mượn cái men say của rượu Mai Quê Lộ sánh trong chén, để nhắm nhía cái mùi béo của những miếng phỉ tàn trong như thạch đen, lẫn với cái vị cay ướt của nhất gừng muối hoặc rót một chút Thanh Mai còn nồng cái hương chua

của, những quả mơ ngàn, lên trên chiếc bánh dừa quánh nước; hoặc gọi một bát cơm lá sen để gửi thấy mùi thơm ngát của mùa hạ trên hồ, bạn chắc đã thưởng thức cái mềm béo ô, tất cả cái thú vị của thớ thịt và của xương ròn của món chim quay hiệu Quảng Sinh Long hoặc màu vàng óng ánh của đĩa "gà sì dầu"; bạn đã thưởng thức cái món thịt bò của hiệu "nhà khách cháy" Tự Lạc Hiên, cộ chú bếp béo quay và cô hàng nhì nhanh; tất cả các món bằng thịt bò, sào cải làn, áp chảo, mì bò nước hay khô, mà bao giờ thịt cũng mềm, cháy sém ngoài mà trong vẫn sung nước ngọt. Ấy là

hồi năm ngoái, năm kia, chứ bây giờ thì chủ với tớ ở hiệu đã chia rẽ nhau rồi ông chủ Tự Lạc vẫn ngồi gật gật cái đầu sau y hàng, mà chú bếp béo thì nghiêm nhiên trở nên một ông chủ khác của hiệu Nam Viên, còn cô khách nhí nhảnh ngày trước thì đã đi lấy chồng ...

Ở Hàng Buồm còn hiệu Mỹ Kinh, nhưng cái ngon về món ăn thì hình như không trứ chận ở đó; Hàng Trống có hiệu cao lâu Tử Xuyên, Hàng Bông có Vân Nam tửu gia, Tự Hưng Lâu và Đại Á Tế Á, hiệu sang nhất là Hà Thành; đó là những hiệu cao lâu, cũng như các phòng ngủ, thì nhau được mọc lên như nấm sau

cái hôi dân Trung Quốc chạy loạn sang ta. Không có gì đáng kể, người Asia mà cái sang trọng lịch sự cũng được người ta coi trọng ngang với cái vị ngon, và chúng ta sẽ có nhịp trở lại sau này.

Trở lên, đây là tất cả những cao lâu của người Tàu ở Hà Nội, của một giống người có lẽ hơn ai hết đã nâng việc ẩm thực lên mức một nghệ thuật hết sức phiến toái, tỳ mị và cầu kỳ. Ngủ giường phượng Tây, lấy vợ Nhật Bản, ăn thức ăn Tàu ... Có dân vừa thanh cao trọng chén rượu hâm nóng trên tuyết, hay trong chén trà núi Vũ Di pha vào chén sứ men như ngọc thạch, lại



vừa bê bộn thừa mứa trong những bữa tiệc đầy hàng chục món, câu kỳ đến bắt một giống nhái ở Hồ Nam gây bụng lầy nguyên miếng mỡ để nậu nước dùng? Thật đi từ đâu nọ đến đâu kia, dùng hết cả cảm giác quan của linh hồn và của thân thể. Muốn thết bạn xa, hay đãi một ng khách quý, hoặc trong một dịp long trọng hay đặc biệt nào đó, người của Hà Nội chỉ biết đưa nhau đến một trong những hiệu cao lâu ấy. Nhưng cũng chỉ ở những trường hợp ấy thôi; có lẽ vì ăn luôn những thức câu kỳ và nhiều vị ấy chóng chán, hay cũng vì giá tiền có đôi chút hơi cao. Còn trong những lúc thường,

lúc đi chơi mát vãn, vợ, hay ở các rạp tuồng, rạp chiếu bóng đi ra, người Hà Nội ưa đến những chốn khác hơn; những hiệu nem, hiệu phở, hiệu cháo lòng, nhỏ nhỏ rải rác khắp các phố, phần nhiều của người ta trông nom; ở đây, với một vài hào, họ có thể có dăm ba món để ăn, một chút rượu Văn Điển hay chút rượu Con Hươu, vài lá rau thơm quen thuộc để khê khà nhắm nhia các thứ đi ăn hiệu. Ở đây, mới hội họp tất cả Hà Nội, sang cũng như hèn, đủ các hạng người, từ ông trưởng giả giàu có đến nhà văn sĩ nghèo nàn, trong cái hoạt động vui vẻ của cái không khí đặc biệt của

Hà Nội.

converted by vanhova.mobi, April  
2010

---

**Mục lục:**

- **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Những Biển Hàng**
- **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Người Ta Viết Chữ Tây**
- **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Hàng Mứt, Hàng**  
**Đường, Hàng Muối Trắng Tinh**
- **Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố**  
**Phường, Quà Hà Nội**

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Vẫn Quà Hà Nội
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Phụ Thêm Vào Phố
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Bô Khuyết
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Bún Sườn Và Canh Bún
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Còn Quà Hà Nội
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Những Thứ Chuyên Môn
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Bánh Đậu
- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố Phường, Bánh Khảo, Kẹo Lạc

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Một Thứ Quà Của Lúa  
Non: Côm

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Quà ... Tức Là Người

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Vài Thứ Chuyên Môn  
Nửa

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Những Chôn Ăn Chơi

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Chợ Mát Ban Đêm

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Bà Cự Bán Xôi

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố  
Phường, Hàng Nước Cô Dân

- Hà Nội Ba Mươi Sáu Phố

# Phường, Các Hiệu Cao Lâu Khách